Estudio sobre establecimientos hosteleros de Talavera de la Reina y Comarca

2013

Autor: Víctor Vázquez Martín

2º CFGS Dirección de Cocina

Módulo: Recursos Humanos

Profesora: Dña. Anunciación Rubio Herrero

ÍNDICE

1. Estudio del subsector de la restauración en Talavera y comarca

1.1. Número, clasificación, características, etc.

1.2. Productos y servicios principales que ofertan

2. Perfiles de los trabajadores de dichas empresas: aptitudes, rasgos de personalidad, motivación y valores

3. ¿Qué cuestiones contemplarías como responsable del departamento de RRHH cuando entrevistes a candidatos para ocupar un puesto concreto de la empresa que vas a montar para el proyecto?

4. Plantea un breve guion de entrevista, contemplando las siguientes áreas:

Formación teórica y práctica

Trayectoria profesional

Competencias e intereses

Motivaciones

Valores

Actitudes

5. Conclusión

6. Bibliografía

1. **Estudio del subsector de la restauración en Talavera y comarca**

   1.1. Número, clasificación, características, etc.

   1.2. Productos y servicios principales que ofertan

2. **Perfiles de los trabajadores de dichas empresas: aptitudes, rasgos de personalidad, motivación y valores**

Restaurantes Talavera de la Reina

Informales

- Barbarroja -

Barbarroja es el restaurante que faltaba en Talavera, un restaurante fresco y dinámico, ambientado y con ambiente para que disfrutes con tus amigos de una cena divertida y a buen precio

Información de interés sobre el restaurante Barbarroja

- **Precio medio carta:** 15-25 €
- **Especialidad/Recomendación:** ensaladas, pasta, pizza, arroces
- **Días de descanso - Vacaciones:** Desde mediados de septiembre hasta verano: no cierra / Verano: de Lunes a Jueves.

Instalaciones y servicios del restaurante Barbarroja

- Parking
- Acepta tarjetas
- Terraza
- No admite mascotas
- No tiene aparcacoches
- No tiene zona infantil
- No tiene zona ajardinada
- No abre 24 horas

Clasificación del restaurante Barbarroja

- **Categoría(s) donde figura el Restaurante Barbarroja:**
  - Restaurantes Cenar tarde en Talavera de la Reina
  - Restaurantes Jóvenes en Talavera de la Reina
  - Restaurantes Cocina Mediterránea en Talavera de la Reina
- **Etiqueta(s) donde figura el Restaurante Barbarroja:**
  - Restaurante con espectáculo en Talavera de la Reina

- El paso -

Restaurante El Paso, ubicado en el Complejo Estoril de Talavera, es un local conocido por todos por sus espectáculos Viernes de Comedia, por donde han pasado las grandes figuras y las nuevas promesas del humor, monólogos, etc.

Información de interés sobre el restaurante el paso

- **Precio medio carta:** 15-25 €

Instalaciones y servicios del restaurante el paso

- Menú grupos
- Acepta tarjetas
- Local climatizado
- Parking
- No tiene zona ajardinada
- No tiene aparcacoches
- No tiene terraza
- No sirve a domicilio
- No abre 24 horas

Clasificación del restaurante el paso

- **Categoría(s) donde figura el Restaurante El Paso:**
    - Restaurantes Cenar tarde en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Jóvenes en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina
- **Etiqueta(s) donde figura el Restaurante El Paso:**
    - Restaurante con espectáculo en Talavera de la Reina

- Chicago´s -

Avenida de Bruselas (Complejo Cinebora).

Talavera de la Reina, Toledo 45600 España

Información de interés sobre el Restaurante Chicago's

- **Precio menú diario:** Menos de 15 €
- **Precio medio carta:** Menos de 15 €
- **Especialidad/Recomendación:** Costillas, hamburguesas, combos, ensaladas, etc.
- **Bodega:** Lambrusco, Peñascal, Etc.
- **Capacidad aproximada:** 250 Pax.
- **Horarios:** De 13:00 a 24:00h. De domingo a jueves. De 13:00 a 24:30 Viernes a Sábado.
- **Días de descanso - Vacaciones:** No cierra

Instalaciones y servicios del Restaurante Chicago's

- Parking
- Acepta vales de comida
- Adaptado discapacitados
- Menú infantil
- Local no fumadores
- Zona infantil
- Acepta tarjetas
- Terraza
- No tiene internet wifi
- No tiene zona ajardinada
- No es necesario reservar
- No tiene salones privados

Clasificación del Restaurante Chicago's

- **Categoría(s) donde figura el Restaurante Chicago's:**
    - Restaurantes Cenas románticas en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Comidas de empresa en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Despedidas de solteros en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Cocina norteamericana en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Cocina Tex-Mex en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Familias con niños en Talavera de la Reina

Perfil característico de este tipo de establecimientos:

- Cocina sencilla, elaboraciones poco cuidadas y con una temática concreta. Calidad algo justa. Profesionales con una formación muy básica o nula y con una motivación, seguramente tan justa como la calidad de los productos que sirven, debido a la monotonía de su trabajo.
- La estacionalidad y la rotación de platos en la carta es prácticamente inexistente.
- Presentaciones poco cuidadas y precio algo elevado para la calidad ofertada.
- En la sala, la profesionalidad va acorde con la cocina, vestuario inadecuado para la temática que pretenden recrear y trato poco amable.

Elegantes

- El anticuario -

Restaurante Anticuario, en Talavera de la Reina, dispone de 3 comedores independientes por lo que podrá celebrar en sus instalaciones cualquier tipo de acontecimientos familiares, comuniones, bautizos, cumpleaños o comidas empresariales en una ambiente íntimo y acogedor.

En el Restaurante Anticuario podrán disfrutar, en un entorno cálido y acogedor, de un ambiente agradable y de una excelente y variada propuesta gastronómica, tanto en el menú diario de gran calidad como en su carta que se elabora en función de los productos de cada temporada, con las mejores recetas tanto de la cocina tradicional regional como moderna.

Información de interés sobre el restaurante anticuario

- **Categoría:** 2 tenedores
- **Precio menú diario:** 15-25 €
- **Precio medio carta:** 36-50 €
- **Bodega:** La Bodega se actualiza constantemente y en ella encontrará los mejores vinos nacionales e internacionales. Podrá degustar los vinos de la tierra, y de las más variadas denominaciones de origen como Ribera del Duero, Toro, Rioja, Pago Dominio de Valdepusa, Méntrida, La Mancha, Valdepeñas, Manchuela, Somontano, Priorato, Bierzo y Ribeira Sacra, así como una selección de vinos franceses.
- **Horarios:** Comidas : de 13:30 a 16:00 horas (de lunes a domingo) Cenas : de 20:30 a 24:00 horas (viernes y sábado) Cenas de lunes a jueves bajo petición de reserva.

Instalaciones y servicios del restaurante anticuario

- Recomendado reservar
- Acepta tarjetas
- Local climatizado
- Salones privados
- No tiene cafetería
- No admite mascotas
- No tiene zona ajardinada
- No tiene zona infantil
- No tiene terraza
- No sirve a domicilio
- No abre 24 horas

Clasificación del restaurante anticuario

- **Categoría(s) donde figura el Restaurante Anticuario:**
    - Restaurantes Cenas románticas en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Comidas de empresa en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Comuniones en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Ejecutivos en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Cocina creativa y de mercado en Talavera de la Reina
- **Etiqueta(s) donde figura el Restaurante Anticuario:**
    - Lujoso y elegante en Talavera de la Reina

Información adicional sobre restaurante anticuario

- Jornadas Gastronómicas: todos los años al menos dos jornadas gastronómicas: las andaluzas celebradas en el mes de junio y las gallegas que se desarrollan en el mes de noviembre.

- St. Luis -

Información de interés sobre el Restaurante St. Louis

- **Precio menú diario:** Menos de 15 €
- **Precio medio carta:** 15-25 €
- **Horarios:** De Miércoles a Jueves de 09:00 a 00:00 h Viernes y Sábado de 09.00 a 02:00 h domingos de 12:00 a 24 h
- **Días de descanso - Vacaciones:** Lunes y Martes

Instalaciones y servicios del Restaurante St. Louis

- Zona bar - cafetería
- Menú grupos
- Salones privados
- Internet wifi
- Local climatizado
- Acepta tarjetas
- Terraza

Clasificación del Restaurante St. Louis

- **Categoría(s) donde figura el Restaurante St. Louis:**
    - Restaurantes Cenas románticas en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Comidas de empresa en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Bares de Tapas en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Cocina Mediterránea en Talavera de la Reina

- Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina

Ubicación y contacto

- **Localidad:** Talavera de la Reina, Toledo 45600 España
- **Dirección:** Gregorio de los Ríos, 4

- Restaurante La Cartuja del Alberche -

Restaurante tres tenedores. Cazalegas (Toledo). El Restaurante La Cartuja del Alberche, te ofrece un rústico y acogedor establecimiento ubicado en la Comarca de la Sierra de San Vicente. A orillas del río Alberche abre sus puertas una antigua casa de labores completamente restaurada. La fusión entre el buen gusto y la especial atención prestada a los detalles, crean un ambiente cálido y acogedor.

La Cartuja persigue hacer tu estancia lo más relajada y placentera posible, para ello ofrece apartamentos y habitaciones que le invitarán al descanso.

En sus fogones la tradición es protagonista, elaborando una carta de sencillos y deliciosos platos.

Información de interés sobre el restaurante anticuario

- **Categoría:** 3 tenedores

Ubicación y contacto

- Dirección: Urb. Corralejo Parcela 5A y B , 45683
- Provincia: Toledo
- Localidad: Cazalegas
- Tel.:620 921 575 / 925 851 024Fax:925 851 041

- Ruiz de luna -

El Restaurante Ruiz de Luna está ubicado en la zona de ocio y vida nocturna de Talavera de la Reina, muy cerca del nuevo centro. Este local esta exquisitamente decorado bajo un ambiente minimalista, donde cada detalle está muy bien cuidado y el sabor de sus platos se convertirá en el complemento ideal para una velada perfecta.

Su categoría es de 1 tenedor cocina creativa y moderna presenta una gran variedad de arroces y ensaladas entre otros platos, donde destacan el cochinillo confitado en aceite de oliva a baja temperatura o el milhojas de solomillo de cerdo con setas y foie.

Para acompañar esta experiencia gastronómica, Ruiz de Luna nos ofrece una carta de vinos con más de 300 referencias que harán el deleite de todos nuestros sentidos.

Información de interés sobre el restaurante Ruiz de Luna

- **Precio menú diario:** Aproximadamente de 40 €
- **Precio menú fin de semana:** Aproximadamente de 40 €
- **Precio medio carta:** Aproximadamente de 30 €
- **Horario de apertura:** Comida: 13.30 a 16:30; Cena: 20:30 a 24:30. (todos los días)
- **Otro datos de interés:**

Producto	Precios en €	Producto	Precios en €
Copa de vino	De 3€ a 10€	***Botella de vino***	De 11€ a 240€
Botella de agua pequeña	2€	***Botella de agua grande***	3.50€
Copa cava/champagne	3€	***Café***	2€

Instalaciones y servicios del restaurante Ruiz de Luna

- Recomendado reservar
- Acepta tarjetas
- Local climatizado
- Salones privados
- Terraza
- Acceso discapacitados
- Aire acondicionado
- Restaurante privatizable (Max.90 personas)
- Se habla inglés
- No tiene cafetería
- No admite mascotas
- No tiene zona ajardinada
- No tiene zona infantil
- No sirve a domicilio
- No abre 24 horas

Ubicación y contacto

- **Dirección:** Avda. de la Constitución, 7, 45600 Talavera de la Reina, Toledo
- **Teléfono:** 925 81 89 95

- El Arcipreste -

Emplazado en Talavera de la Reina se encuentra el restaurante El Arcipreste, idealmente situado al lado de la basílica del Prado y que cuenta con una decoración típicamente castellana en la que resaltan los elementos en madera y cerámica.

En este magnífico establecimiento se puede apreciar la comida tradicional campera y castellano-manchega con platos tan sugerentes como boletus con espárragos trigueros a la parrilla, la suculenta pierna de cabrito asada o postres de la calidad del helado con miel y nueces.

Si buscas un ambiente acogedor, un servicio atento y unos platos de altísima calidad, sin lugar a dudas este restaurante te seducirá hasta el punto de querer volver lo antes posible. No te lo puedes perder

Información de interés sobre el restaurante El Arcipreste

- **Horario de apertura**: Comida: de 13:00 a 16:30 (todos los días) Cena: de 21:00 a 24:30 (jueves, viernes y sábados)

Instalaciones y servicios del restaurante El Arcipreste

- Acepta tarjeta de crédito, Tarjeta MasterCard
- Acceso discapacitados
- Restaurante privatizable: Sí
- Máximo de personas para grupos: 65

Ubicación y contacto

- C/ Banderas de Castilla 14. Talavera de la Reina (Toledo)

- El Torreón -

Instalaciones y servicios del restaurante El Torreón

- Recomendado reservar
- Acepta tarjetas
- Local climatizado
- Salones privados
- Acceso discapacitados
- Aire acondicionado
- Restaurante privatizable
- Parking privado

Información de interés sobre el restaurante El Torreón

- **Precio medio del menú:** 30 - 40 €
- **Especialidad o recomendaciones:** Solomillo de buey al vapor y soufflé de mousse de chocolate
- **Horario de apertura**: De Lunes a Sábado.
- **Días de descanso - Vacaciones:** Domingo y Agosto

Ubicación y contacto

- **Localidad:** Talavera de la Reina
- **Dirección:** Ronda del Canillo, 30

- Albufera La Vega -

Ubicación y contacto

- **Localidad:** Talavera de la Reina, Toledo
- **Dirección:** Avenida Constitución, 27
- **Teléfono:** 925 81 12 65

- Restaurante Roma -

Dos tenedores Talavera de la Reina (Toledo). El Restaurante del Hotel Roma está situado en la localidad de Talavera de la Reina, capital económica y de servicios de una amplia comarca que abarca. Su restaurante se sirve de amplios salones para Bodas, Bautizos, Comuniones, Banquetes, Celebraciones, Cenas de empresa.

Así mismo, también dispone de Salones Privados para Convenciones y Reuniones de Empresa.

Información de interés sobre el restaurante Roma

- Capacidad: 420

Clasificación del restaurante Roma

- Categoría: Dos tenedores

Ubicación y contacto

- **Dirección:** Roma 1, 45600
- **Localidad:** Talavera de la Reina, Toledo
- **Teléfono:** 925 721 675Fax:925 721 677

- Al Bosco -

Restaurante Al Bosco abre sus puertas en el Complejo La Hacienda.

Una cocina de mercado para todos los públicos, con la garantía contrastada de con el Complejo La Hacienda, el Restaurante Ruiz de Luna, La Fakultad.

El Restaurante Al Bosco se suma así a las amplias instalaciones del Complejo La Hacienda para atender a sus comensales entre diario en horario de comidas y los fines de semana en horario completo, pudiendo reservar por teléfono ó por email.

Un proyecto que apuesta como siempre por la calidad, el servicio y el buen gusto.

Ubicación y contacto

- Localidad: Talavera de la Reina (Toledo)
- Dirección: Camino de Turial, S/N
- Teléfono: 618 927 506
- E – mail: AlBosco@ComplejoLaHacienda.es

- Palomarejos Golf -

Ubicado dentro de un campo de golf a las afueras de Talavera de la Reina encontramos este elegante y distinguido restaurante. Palomorejos Golf se presenta como un espacio gastronómico moderno de estilo inglés que evoca un ambiente campestre cuidado y original. Sus amplias vidrieras y sus cómodas terrazas favorecen la sensación de relax y distensión.

En su cocina podrás degustar platos caseros y de mercado, elaborados con mimo y cuidado, para derivar en platillos de excepcional sabor como sus bacalaos y sus carnes. Entre los más destacados están el lomo de vaca gallega y el bacalao con cebolla sin dejar atrás su exquisita pastelería.

Date un respiro y ven a vivir un momento agradable en compañía de tu pareja o tus amigos, todos los ingredientes de este restaurante sabrán cautivarte.

Información de interés sobre el restaurante Palomarejos Golf

- **Precio menú diario:** Aproximadamente de 15 €
- **Precio menú fin de semana:** Aproximadamente de 18 €
- **Precio medio carta:** Aproximadamente de 25 €
- **Horario de apertura:** Comida: de 13:00 a 16:00 (excepto lunes);Cena: de 21:00 a 23:30 (sólo viernes, sábado y domingo)

Instalaciones y servicios del restaurante Ruiz de Luna

- Recomendado reservar
- Acepta tarjetas
- Local climatizado
- Salones privados
- Terraza
- Acceso discapacitados
- Aire acondicionado
- Restaurante privatizable (Max. 100 personas)
- Se habla inglés
- No tiene cafetería
- No admite mascotas
- No tiene zona ajardinada
- No tiene zona infantil
- No sirve a domicilio
- No abre 24 horas

Ubicación y contacto

- **Localidad:** Talavera de la Reina, Toledo
- **Dirección: Carretera Nacional V km, 113**

- Salones prado del arca -

Salones Prado del Arca, en Talavera de la Reina, dispone de cinco salones con capacidad para mil quinientos comensales, diseñados de forma exclusiva, con una elegante decoración, y equipados pensando en la comodidad de los más exigentes clientes.

Celebra en Salones Prado del Arca la Comunión de tus hijos, tus bodas de plata o una fiesta de cumpleaños. Celebra la presentación de un nuevo producto, una convención de ventas, una conferencia o una entrega de premios.

Si celebras tu boda Salones Prado del arca os ayudarán, podréis elegir vuestro propio menú combinando los diferentes platos como queráis, podréis celebrar vuestra Boda Civil en el jardín o en el Patio Central, podréis obsequiar a vuestros invitados con un cocktail de bienvenida... En definitiva, que en Salones Prado del Arca vuestra Boda en Talavera de la Reina sea única.

Información de interés sobre el restaurante salones prado del arca

- **Precio menú diario:** No tiene
- **Precio medio carta:** No tiene
- **Precio menú degustación:** No tiene
- **Capacidad aproximada:** 1500 pax
- **Horarios:** Cierra: domingo por la noche.
- **Días de descanso - Vacaciones:** Abre sólo para bodas y eventos concertados.

Instalaciones y servicios del restaurante salones prado del arca

- Adaptado discapacitados
- Zona ajardinada
- Salones privados
- Local no fumadores
- Menú grupos
- Edificio curioso o singular
- Local climatizado
- Parking
- No admite mascotas
- No abre 24 horas

Clasificación del restaurante salones prado del arca

- **Categoría(s) donde figura el Restaurante Salones Prado del Arca:**
    - Restaurantes Bodas y banquetes en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Comidas de empresa en Talavera de la Reina
- **Etiqueta(s) donde figura el Restaurante Salones Prado del Arca:**
    - Catering en Talavera de la Reina

- El Monasterio -

Restaurante El Monasterio está situado en pleno casco antiguo de Talavera de la Reina, rodeado de lo que antaño fueran las murallas de Talavera, y frente al río Tajo, convirtiéndose así en un balcón a todas las bellezas arquitectónicas de nuestra ciudad.

Desde nuestras ventanas divisamos las apacibles aguas del Tajo con su paseo creado para ocio y disfrute de todos los visitantes.

Así pues, para no desentonar de tan alta situación, nuestro local está ambientado en un Monasterio combinando perfectamente madera, viguería antigua, piedra, cerámica y barro para hacer de restaurante El Monasterio un lugar único para visitar. Además podrá degustar nuestros mariscos mantenidos en vivero propio, estando especializados en parrilladas y mariscadas. También recomendamos los pescados frescos como "la merluza a la marinera".

Los amantes de la carne tienen un buen pretexto para visitarnos pues al ser asador podemos ofrecerles cordero, buey, ciervo o nuestra especialidad en carnes, "el cochinillo asado al estilo Monasterio" único en la zona, rescatado de una antigua receta familiar y que es una delicia para el paladar.

Además de martes a viernes (festivos no incluidos) pueden degustar una representación de diferentes productos de la carta en nuestros menús de degustación.

Dispone de una bodega muy completa, con una amplia variedad de vinos del país perfectamente complementados con sus platos, en una unión de calidad que consigue con un esmerado esfuerzo para conservar cada tipo de vino y cava a su temperatura óptima.

No olviden que somos también cervecería y por eso les invitamos a tapear a base de ricos pinchos de marisco y de nuestra paella de los domingos a la hora de las cañas.

Nuestro local posee un toque muy talaverano, disfrútelo visitándonos

Información de interés sobre el restaurante el monasterio

- **Categoría: Dos tenedores**
- **Precio menú diario:** Menos de 15 €
- **Precio medio carta:** 26-35 €
- **Precio menú degustación:** 15-25 €
- **Especialidad/Recomendación:** Marisquería / Asados / Carnes rojas / Pescados frescos / Arroces
- **Bodega:** Bodega con más de 200 referencias
- **Capacidad aproximada:** 60 comensales
- **Horarios:** Cierra: LUNES, DOMINGO NOCHE.
- **Días de descanso - Vacaciones:** Lunes

Instalaciones y servicios del restaurante el monasterio

- Acepta vales de comida
- Acepta tarjetas
- Adaptado discapacitados
- Zona ajardinada
- Local no fumadores
- Recomendado reservar
- Terraza
- Edificio curioso o singular

Clasificación del restaurante el monasterio

- **Categoría(s) donde figura el Restaurante El Monasterio:**
    - Restaurantes Comidas de empresa en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Comuniones en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Marisquerías en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Asadores en Talavera de la Reina
- **Etiqueta(s) donde figura el Restaurante El Monasterio:**
    - Restaurante con Vistas en Talavera de la Reina

Ubicación y contacto

- **Dirección:** Avenida Real Fábrica de Sedas 3, 45600
- **Provincia:** Toledo
- **Localidad**: Talavera de la Reina
- **Tel.:** 925 830 102

Información adicional sobre restaurante el monasterio

- Gerente: Carlos Suela

- Restaurante Finca Canturias -

Es un establecimiento situado en una finca junto al río Tajo, en la ciudad imperial de Toledo, cuyas señas de identidad son distinción, exclusividad, trato personal y elegancia. Un lugar ideal para quien busque paz, tranquilidad y un esmerado servicio, con unas vistas espectaculares mientras disfrutan de su comida.

La distinción y exclusividad del restaurante unido al trato personal y a sus sugerencias, hace que los clientes disfruten de sus platos de degustación, además de una buena selección de exquisitos postres.

Para acompañar estos manjares, disponen de una amplia carta de vinos de las más importantes Denominaciones de Origen del País.

El salón, con capacidad para 100 personas, es el lugar ideal para la celebración de todo tipo de eventos.

Información de interés sobre el restaurante el monasterio

- Especialidades en cocina manchega y asados.

Instalaciones y servicios del restaurante el monasterio

- Salón con capacidad: 100 personas

Clasificación del restaurante el monasterio

- Categoría: Restaurante tres tenedores.

Ubicación y contacto

- Localidad: Belvís de la Jara
- Dirección Finca Canturias, s/n
- Tel.: 925 594 108 / 925 594 107

- Restaurante El Soleil -

El Restaurante El Soleil está situado en la localidad de El Real de San Vicente, en la provincia de Toledo. Está especializado en asados y dispone de piscina.

El Soleil dispone de un salón comedor con ambiente íntimo y tranquilo, y capacidad para 50 comensales.

Está especializado en asados, principalmente paletilla de cabrito y codillo, pollo a la sidra y carnes de ternera. Ofrece también gran variedad de raciones.

Destaca por su trato amable y por la piscina, que en verano supone un buen refresco.

Información de interés sobre el restaurante el monasterio

- Especialidades: Asados
- Apertura en verano todos los días. Invierno sólo fines de semana

Instalaciones y servicios del restaurante el monasterio

- Comedores: 1
- Capacidad: 50

Clasificación del restaurante el monasterio

- Restaurante dos tenedores

Ubicación y contacto

- Localidad: El Real de San Vicente
- Dirección: C/ Salvador Morales, 14, 45640
- Tel.: 925 879 540

- Restaurante bar marisquería Penalty -

Información de interés sobre el restaurante bar marisquería Penalty

- **Precio medio carta:** 36-50 €
- **Horarios:** Cierra: lunes.

Clasificación del restaurante bar marisquería Penalty

- Categoría(s) donde figura el Restaurante Bar Marisquería Penalty:
    - Restaurantes Cocina marinera en Talavera de la Reina

Ubicación y contacto

- **Localidad:** Talavera de la Reina
- **Dirección:** Calle Cabeza del Moro, 5-7
- **Teléfono:** 902 091 466 extensión 2294

- El Esturión -

Información de interés sobre el Restaurante el Esturión

- **Precio medio carta:** 26-35 €
- **Horarios:** Cierra: LUNES.

Clasificación del Restaurante el Esturión

- Categoría(s) donde figura el Restaurante El Esturión:
    - Restaurantes Bares de Tapas en Talavera de la Reina

Ubicación y contacto

- **Localidad:** Talavera de la Reina
- **Dirección:** Calle Miguel Hernández, 7

- La casona del lago -

Restaurante La Casona del Lago está dedicado a eventos con encanto, situado en un entorno incomparable, junto a la orilla del embalse de Cazalegas, y se caracteriza por realizar veladas románticas y con una excelente cocina a elegir, donde participan los mejores catering de este país en diferentes eventos

Información de interés sobre el restaurante la casona del lago

- **Capacidad aproximada:** Salón: 250 / Terraza: 500 pax

Instalaciones y servicios del restaurante la casona del lago

- Adaptado discapacitados
- Parking
- Zona infantil
- Zona ajardinada
- Local no fumadores
- Recomendado reservar
- Terraza
- Edificio curioso o singular

Clasificación del restaurante la casona del lago

- Categoría(s) donde figura el Restaurante La Casona del Lago:
    - Restaurantes Bodas y banquetes en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Familias con niños en Talavera de la Reina

Información adicional sobre restaurante La Casona del Lago

- Gerente: Beatriz García Recio

- Restaurante Los Jarales -

Está situado en la localidad de Navamorcuende, en la provincia de Toledo, dentro del Complejo Turístico del mismo nombre con cabañas de madera.

Restaurante Los Jarales, en Navamorcuende (Toledo)

Fechas de cierre: lunes y martes

Restaurante de estilo rústico con capacidad para 150 comensales y totalmente climatizado les ofrece un servicio esmerado con todo el sabor de la comida casera, pues la base de esta cocina son los productos de la zona utilizados para elaborar los platos y recetas de la gastronomía local.

Cabe destacar muy especialmente sus carnes a la brasa, sus exquisitos pescados así como sus apetecibles postres de elaboración propia todo ello regado con una completa selección de caldos de las mejores bodegas del país.

Su gran salón intenta dar solución a todo tipo de celebraciones y banquetes como bodas, comuniones, bautizos, comidas de empresa fiestas privadas o asociaciones sin olvidarnos del trato preferencial para esas comidas familiares, de pareja o amigos donde una exquisita comida cierre aun más los lazos afectivos.

Información de interés sobre el restaurante Los Jarales

- Especialidades: Carnes a la brasa
- Capacidad: 150
- Comedores: 1

Clasificación del restaurante Los Jarales

- Categoría: Restaurante dos tenedores

Ubicación y contacto

- Localidad: Navamorcuende
- Provincia: Toledo
- Dirección: Carretera CM-54 (Talavera-Navamorcuende), Km. 3
- Tel.: 925 597 027

- La Rotisserie -

Restaurante dos tenedores Talavera de la Reina (Toledo). Ofrece una elaborada cocina castellana. El restaurante dispone de un emplazamiento ideal para degustar comida tradicional castellana, donde la más rabiosa innovación y el buen hacer de lo arcano se dan la mano.

Los comensales disfrutarán en su local de un ambiente sosegado y tranquilo.

Información de interés sobre el Restaurante la Rotisserie

- **Precio medio carta:** 15-25 €
- **Horarios:** Cierra: lunes.

Instalaciones y servicios del Restaurante la Rotisserie

- Tapas variadas y ahumados.
- Embutidos Ibéricos.
- Carnes y pescados selectos.
- Gran vinoteca.
- Cava de puros.
- Especialidades: Cocina manchega
- Local no fumadores

Clasificación del Restaurante la Rotisserie

- Categoría(s) donde figura el Restaurante La Rotisserie:
    - Restaurantes Cocina creativa y de mercado en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Cocina Mediterránea en Talavera de la Reina

Ubicación y contacto

- Dirección: Calle Ángel del Alcázar, 58
- Localidad: Talavera de la Reina, Toledo

Perfil característico de este tipo de establecimientos:

- Una cocina, en la mayor parte de los casos, bien trabajada, buena calidad de la materia prima y presentaciones cuidadas
- Profesionales formados en hostelería y/o con un gran bagaje en dicho sector que garantizan la profesionalidad y aptitud necesarias para hacer frente a las necesidades de un comensal, por lo general exigente, acostumbrado a la buena mesa.
- Ambiente elegante, señorial y distinguido.
- En la sala trabajan camareros que ofrecen un trato educado, complaciente y atento, para satisfacer a un cliente que por lo general exigen agasajos y atenciones más específicas que en otros segmentos de menor nivel económico.
- Por lo general existe poca rotación en este tipo de establecimientos, de este modo el cliente asiduo a un restaurante concreto se siente en confianza por conocer a la plantilla y los trabajadores a su vez se encuentran a gusto y motivados por la tranquilidad que les da el hecho de tener estabilidad laboral.
- El existe una relación directamente proporcional entre la calidad del servicio ofertado y la motivación del personal. En estos establecimientos, existe un orgullo intrínseco en cada trabajador por pertenecer a la organización. Esto es debido a que se identifican con su trabajo y este trabajo a su vez, en la calle es sinónimo de distinción por su calidad y estilo.
- En cocina la motivación reside en que, por lo general, se permite la creatividad, por lo que el trabajador plasma su identidad en sus creaciones. Esto se traduce en un trabajo exquisito, tras el cual va el sello de quien lo realiza. Por parte de la sala, la motivación radica en poder servir un producto de alta calidad y bien presentado, con el consiguiente agrado del cliente que más tarde transmitirá a su camarero.
- Los trabajadores que prestan sus servicios en la sala, suelen ser personas de unos 35 – 40 años en adelante, ya que lo que se pretende transmitir es serenidad, estabilidad, saber hacer, etc.
- Dentro de la cocina, sin embargo, la edad es algo más relativo, ya que lo que prima es el buen hacer y la profesionalidad frente a la imagen. Por este motivo podemos encontrar grandes profesionales muy jóvenes en lugares de gran calado a nivel nacional e internacional, desempeñando cargos muy importantes.
- Rasgos distintivos de los individuos que trabajan en estas organizaciones deben ser, entre otros: responsabilidad, sociabilidad, seriedad, responsabilidad, apertura social, en definitiva, deben poseer una marcada inteligencia emocional.

Tradicionales

- Versalles -

Información de interés sobre el Restaurante Versalles

- **Precio medio carta:** Menos de 15 €

Clasificación del Restaurante Versalles

- **Categoría(s) donde figura el Restaurante Versalles:**
  - Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina

Ubicación y contacto

- **Localidad:** Talavera de la Reina
- **Dirección:** Calle Banderas de Castilla, 7
- **Teléfono:** 925 80 10 74

- Restaurante Elena -

Información de interés sobre el Restaurante Elena

- **Precio medio carta:** 20 €
- Buena relación calidad – precio.

Ubicación y contacto

- Dirección: C/ Atalaya, 4
- Localidad: Talavera de la Reina (Toledo)
- Tlf: 925 81 47 55
- E-mail: bar_elena@terra.es / Web: www.rest-elena.com

- Restaurante La Flor de la Jara -

Restaurante dos tenedores. Talavera de la Reina (Toledo). Coqueto restaurante de decoración tradicional castellana presentando piezas de cerámica de la zona. Su cocina ofrece ricos platos regionales.

Recomendado su Pincho jareño: una brocheta de magro con pimiento y cebolla, con un ligero toque agridulce... ¡deliciosa!

Información de interés sobre el Restaurante La flor de la Jara

- Capacidad: 50

Clasificación del Restaurante La flor de la Jara

- Categoría: Restaurante dos tenedores

Ubicación y contacto

- Dirección: Rubens 30-32, 45600
- Provincia: Toledo
- Localidad: Talavera de la Reina
- Tel.:925 814 125

- Restaurante Casa Manolo -

Restaurante un tenedor. Segurilla (Toledo). El Restaurante Casa Manolo, situado en la localidad de Segurilla, en la provincia de Toledo, está especializado en cochinillo asado.

Amplio restaurante, de trato familiar, con decoración de estilo rústico.

Elabora un delicioso asado de cochinillo que tiene gran fama en toda la región, servido en una cazuela de barro, con su propio jugo.

Es necesario reserva previa y ofrece alojamiento en la Casa Rural La Corza, a las afueras de la localidad.

Información de interés sobre el Restaurante Casa Manolo

- Especialidades: Cochinillo Asado
- Capacidad: 70
- Comedores: 1

Clasificación del Restaurante Casa Manolo

- Categoría: Restaurante 1 tenedor

Ubicación y contacto

- Dirección: Pza. Generalísimo, s/n, 45621
- Provincia: Toledo
- Localidad: Segurilla
- Tel.:925 707 208 / 607 633 592

- Asador el fogón -

Clasificación del restaurante asador el fogón

- Categoría(s) donde figura el Restaurante Asador el Fogón:
    - Restaurantes Asadores en Talavera de la Reina

Ubicación y contacto

- Dirección Calle Belvís de la Jara, 1
- Provincia: Toledo
- Localidad: Talavera de la Reina
- Tel.: 902 091 466 extensión 2238

- Los Malagones -

Clasificación del Restaurante los Malagones

- Categoría(s) donde figura el Restaurante Los Malagones:
    - Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina

Ubicación y contacto

- Dirección: Avenida Constitución, s/n
- Provincia: Toledo
- Localidad: Talavera de la Reina
- Tel.: 902 091 466 extensión 3514

- Restaurantes: El barril del buey - el buey -

Cocina de mercado, cocina española, cocina creativa, cocina a la brasa

Ubicación y contacto

- Dirección: Calle Joaquina Santander, 35
- Provincia: Toledo
- Localidad: Talavera de la Reina

- El Colibrí -

Cocina española precio medio 20.0 €

Ubicación y contacto

- Dirección: Rda. Cañillo, 34
- Provincia: Toledo
- Localidad: Talavera de la Reina

- El fogón del gato -

Con una experiencia de más de tres décadas, este restaurante tiene como característica más sobresaliente la preparación de cocina castellana.

Cada día se reciben directamente productos frescos que son elaborados sobre la base de deliciosas recetas castellanas.

Existen además típicos productos de la cocina castellana, tales como carnes, pollos y pastas que logran redondear un menú, muy extenso, y sobre todo sabroso.

Información de interés sobre el restaurante el fogón del gato

- **Precio menú diario:** 15-25 €
- **Precio medio carta:** 15-25 €
- **Precio menú degustación:** 15-25 €
- **Especialidad/Recomendación:** Asados de Cordero de la raza talaverana y cocina tradicional castellana.
- **Capacidad aproximada:** 40 personas

Instalaciones y servicios del restaurante el fogón del gato

- Recomendado reservar
- Local no fumadores
- Edificio curioso o singular

Clasificación del restaurante el fogón del gato

- Categoría(s) donde figura el Restaurante El Fogón del Gato:
    - Restaurantes Comuniones en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Cocina castellana en Talavera de la Reina

Información adicional sobre restaurante el fogón del gato

- Gerente: Antonio y Pilar
- Jefe Cocina: Antonio
- Jefe Sala: Pilar
- Sumiller: Antonio

- El coto -

Inaugurado en enero del año 2001 se encuentra situado en pleno centro comercial de la ciudad, a 50 metros del Corte Inglés y frente a la Biblioteca Municipal José Hierro.

Decorado con grandes murales de cerámica de Talavera hacen de él un lugar pintoresco y de obligada visita en la ciudad de la cerámica.

Nuestra cocina tradicional y casera con platos como los chipirones en su tinta, los lomos de bacalao con pisto, las manitas de cerdo, el rabo de toro etc. Y otros platos como pescados a la plancha o unas buenas carnes, todos ellos regados con unos buenos vinos y con una buena relación calidad precio.

Información de interés sobre el restaurante El Coto

- **Categoría:** Restaurante un tenedor
- **Precio menú diario:** Menos de 15 €
- **Precio medio carta:** 15-25 €
- **Especialidad/Recomendación:** Lomo de orza con pisto, frituras de pescado, pimientos rellenos, pisto manchego con queso de cabra.
- **Bodega:** Manchegos, D.O. Tierra de Castilla, Riojas, Ribera del Duero, etc. 50 referencias
- **Capacidad aproximada:** 32
- **Días de descanso - Vacaciones:** Domingos

Producto	Precios en €	Producto	Precios en €
Copa de vino	De 2€ a 4€	***Botella de vino***	De 9€ a 22€
Botella de agua pequeña	1,5 €	***Botella de agua grande***	2.50€
Café	2€		

Instalaciones y servicios del restaurante el coto

- Comedores: 1
- Acepta tarjetas
- Acepta vales de comida
- Local no fumadores
- Recomendado reservar
- Terraza

Clasificación del restaurante el coto

- Categoría(s) donde figura el Restaurante El Coto:
    - Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina

Ubicación y contacto

- **Dirección:** Avd. Toledo, 24, 45600
- **Provincia:** Toledo
- **Localidad:** Talavera de la Reina
- **Tel.:**925 801 059

Información adicional sobre restaurante el coto

- Gerente: Ricardo Magán

- La gallega -

EL Café Bar La Gallega, ofrece una gran variedad de tapas gallegas y bocadillos.

Información de interés sobre el restaurante café bar la gallega

- **Precio menú diario:** No tiene
- **Precio medio carta:** Menos de 15 €
- **Precio menú degustación:** Menos de 15 €
- **Especialidad/Recomendación:** Pulpo a la gallega. Tortilla. Mejillones Zorza. Croquetas. Pimientos rellenos. Anillas de calamar. Navajas.
- **Bodega:** Selección de D.O.
- **Capacidad aproximada:** 100 pax.
- **Horarios:** De Lunes a Viernes de 07:30 a 00:00 horas. Sábado y domingo de 08:00 a 00:00 horas.
- **Días de descanso - Vacaciones:** Abre todos los días.

Instalaciones y servicios del restaurante café bar la gallega

- Salones privados
- Recomendado reservar
- Zona bar - cafetería
- Menú infantil
- Menú grupos
- Local no fumadores
- No tiene zona infantil
- No tiene zona ajardinada
- No admite mascotas
- No tiene internet wifi
- No adaptado discapacitados
- No tiene terraza
- No abre 24 horas
- No tiene aparcacoches
- No acepta tarjetas
- No sirve a domicilio
- No acepta vales de comida
- No tiene parking

Clasificación del restaurante café bar la gallega

- Categoría(s) donde figura el Restaurante Café Bar La Gallega:
    - Restaurantes Bares de Tapas en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Bocatas - Pita en Talavera de la Reina

Ubicación y contacto

- Localidad: Talavera de la Reina
- Dirección: Santa Teresa de Jesús, 5 (Centro)
- Tlf: 610 09 64 15

Información adicional sobre restaurante café bar la gallega

- Gerente: Ángel
- Jefe Cocina: Olalla
- Jefe Sala: Ángel
- Sumiller: Ángel

- Taberna Mingote -

Información de interés sobre el Restaurante Taberna Mingote

- **Precio medio carta:** Menos de 15 €

Clasificación del restaurante taberna Mingote

- Categoría(s) donde figura el Restaurante Taberna Mingote:
    - Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina

Ubicación y contacto

- Dirección: Federico García Lorca, 5
- Localidad: Talavera de la Reina
- Tlf: 925 82 56 33

- Restaurante bar Antonio -

Información de interés sobre el restaurante bar restaurante Antonio

- **Precio medio carta:** 15-25 €
- **Horarios:** Cierra: DOMINGO NOCHE.

Clasificación del restaurante bar restaurante Antonio

- Categoría(s) donde figura el Restaurante Bar Restaurante Antonio:
    - Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina

Ubicación y contacto

- Dirección: Avenida Portugal, 8
- Localidad: Talavera de la Reina
- Teléfono: 902 091 466 extensión 2301

- La carroza -

El Restaurante Asador La Carroza remonta su comienzo al año 1974.

Su decoración rústica hace muy acogedora la comida presenciando su brasa con leña de encina natural, en la misma brasa elaboran su especialidad de carnes rojas de una calidad muy notable y servida con el mayor agrado que los propietarios pueden ofrecer

Es un establecimiento ideal para grupos por su amplitud, así como acogedor por su variedad de ambientes.

Ofrecen a sus clientes un menú degustación muy interesante por 18 €. Vea el menú completo en nuestra web www.asadorlacarroza.es

Información de interés sobre el restaurante asador la carroza

- **Categoría**: 2 tenedores
- **Precio medio carta:** 26-35 €
- **Precio menú degustación:** 15-25 €
- **Especialidad/Recomendación:** Carnes a la brasa con leña de encina
- **Capacidad aproximada:** 150
- **Horarios:** De 13h a 17 horas y de 21h a 24 horas.
- **Días de descanso - Vacaciones:** Martes, Miércoles y Domingos noches (no realizan servicio de cena)

Instalaciones y servicios del restaurante asador la carroza

- Pago en efectivo
- Salones privados
- Adaptado discapacitados
- Sirve desayunos
- Sirve comidas
- Local no fumadores
- Sirve cenas
- Parking
- Terraza
- Acepta tarjetas
- Recomendado reservar
- Acepta vales de comida
- No tiene internet wifi
- No tiene entretenimiento en vivo
- No admite mascotas
- No tiene zona ajardinada
- No abre 24 horas
- No tiene zona infantil
- No tiene menú infantil

Clasificación del restaurante asador la carroza

- Categoría(s) donde figura el Restaurante Asador La Carroza:
    - Restaurantes Cocina Mediterránea en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Asadores en Talavera de la Reina

- Etiqueta(s) donde figura el Restaurante Asador La Carroza:
    - Catering en Talavera de la Reina

Ubicación y contacto

- **Dirección:** Avda. Portugal, 16
- **Provincia:** Toledo
- **Localidad:** Talavera de la Reina
- **Tel.:** 925 801 730
- Www.asadorlacarroza.es

Información adicional sobre restaurante asador la carroza

- Gerente: Miguel Alejandro Muñoz Fernández
- Jefe Cocina: Marisa Muñoz Fernández
- Jefe Sala: Miguel Alejandro Muñoz Fernández
- Sumiller: Sandra Muñoz Fernández

- La ribera -

Comida casera, menú del día. Comidas de empresa, bautizos, comuniones. Cocina internacional. Gasolinera Repsol

Clasificación del restaurante la ribera

- **Categoría(s) donde figura el Restaurante La Ribera:**
    - Restaurantes Comidas de empresa en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Comuniones en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Cocina castellano-manchega en Talavera de la Reina

- La catedral -

La Catedral (Antiguo Ibéricum) es un local acogedor y luminoso ubicado en Talavera de la Reina (Toledo), donde se pueden degustar especialidades ibéricas.

Cuenta con un restaurante a la carta de cocina tradicional.

En la planta inferior dispone de una selecta cervecería con zonas amplias y cómodas.

Información de interés sobre el restaurante Ibéricum

- **Precio menú diario:** 15-25 €
- **Precio medio carta:** 15-25 €
- **Precio menú degustación:** 26-35 €
- **Especialidad/Recomendación:** Menú degustación ibérico.
- **Capacidad aproximada:** 40 restaurante / 90 cervecería
- **Horarios:** Horario: 10:00-23.30 LUNES; MIERCOLES; JUEVES; VIERNES. Horario Sábados: 11:00-00:00.
- **Días de descanso - Vacaciones:** Martes

Instalaciones y servicios del restaurante Ibéricum

- Acepta tarjetas
- Recomendado reservar
- Terraza

Clasificación del restaurante Ibéricum

- Categoría(s) donde figura el Restaurante Ibéricum:
  - Restaurantes Comidas de empresa en Talavera de la Reina
  - Restaurantes Ejecutivos en Talavera de la Reina
  - Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina
- Etiqueta(s) donde figura el Restaurante Ibéricum:
  - Restaurante temático en Talavera de la Reina

- Don Quijote -

El Restaurante Don Quijote, ubicado en Talavera de la Reina, Toledo, se especializa en la preparación de platos típicos de la cocina tradicional.

Dispone de un salón interior y una terraza de verano

Información de interés sobre el restaurante don quijote

- **Precio menú diario:** A consultar
- **Precio medio carta:** A Consultar
- **Precio menú degustación:** No tiene
- **Capacidad aproximada:** 60 pax salón + 10 pax. Terraza.
- **Horarios:** Lunes a Sábados de 11:00 a 23:00 horas. Domingos de 11:00 a 17:00 horas.
- **Días de descanso - Vacaciones:** domingos tarde.

Instalaciones y servicios del restaurante Don Quijote

- Parking
- Local climatizado
- Acepta tarjetas
- Terraza
- Edificio curioso o singular
- No tiene cafetería
- No tiene zona infantil
- No tiene zona ajardinada
- No sirve a domicilio
- No admite mascotas
- No tiene menú infantil
- No tiene salones privados
- No tiene internet wifi
- No es necesario reservar
- No acepta vales de comida
- No abre 24 horas
- No tiene aparcacoches
- No adaptado discapacitados
- No tiene menú para grupos

Clasificación del restaurante don quijote

- Categoría(s) donde figura el Restaurante Don Quijote:
    - Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina

- Hostal restaurante La Aldada (Montearagón) -

El Restaurante Hostal La Aldaba, ubicado en Montearagón, Toledo, se especializa en la preparación de platos de la cocina castellano-manchega y tradicional, destacando varios tipos de carnes, pescados, verduras y productos de temporada. Disponen de varias denominaciones de origen de vinos y una amplia gama de tapas.

Es ideal para celebrar comidas de empresas, grupos, comuniones y bautizos, ya que dispone de dos salones privados e independientes.

Entre sus instalaciones podrá encontrar un confortable hostal rural, ideal para una estancia tranquila en medio de un entorno natural y cálido.

Información de interés sobre el restaurante Hostal - Aldaba

- **Precio menú diario:** Menos de 15 €
- **Precio medio carta:** 26-35 €
- **Precio menú degustación:** No tiene
- **Especialidad/Recomendación:** Entrecote a la pimienta, solomillo al roquefort, espárragos rellenos
- **Bodega:** Varias D.O.
- **Capacidad aproximada:** 70 pax. Salón 1 + 100 pax. Terraza fumadores.
- **Horarios:** Domingo a Jueves de 09:00 a 23:00 horas. Viernes y sábados de 09:00 a 01:00 horas.
- **Días de descanso - Vacaciones:** No cierra.

Instalaciones y servicios del restaurante Hostal - Aldaba

- Zona bar - cafetería
- Zona infantil
- Menú infantil
- Menú grupos
- Zona ajardinada
- Masía o caserío
- Local climatizado
- Internet wifi
- Salones privados
- Adaptado discapacitados
- Terraza
- Recomendado reservar
- Acepta tarjetas
- No sirve a domicilio
- No admite mascotas
- No tiene aparcacoches
- No abre 24 horas
- No acepta vales de comida
- No tiene parking

Clasificación del restaurante hostal-aldaba

- Categoría(s) donde figura el Restaurante Hostal-Aldaba:
    - Restaurantes Comidas de empresa en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Comuniones en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Cocina castellano-manchega en Talavera de la Reina
    - Restaurantes Familias con niños en Talavera de la Reina

- El Edén -

Clasificación del Restaurante el Edén

- Categoría(s) donde figura el Restaurante El Edén:
    - Restaurantes Cocina castellana en Talavera de la Reina

Ubicación y contacto

- Dirección: Carretera Mejorada, km 1
- Localidad: Talavera de la Reina
- Teléfono: 902 091 755 extensión 2882

- Primera plana -

Comida casera con platos tan suculentos como cocido entre vuelcos, judías con perdiz, judías con liebre, arroz con liebre, etc.

En la cocina, con todo lo aprendido de sus padres, Antonio del pueblo de Los Navalucillos, amablemente servido por Félix.

Información de interés sobre el restaurante primera plana

- **Especialidad/Recomendación:** comidas caseras
- **Capacidad aproximada:** 40

Clasificación del restaurante primera plana

- Categoría(s) donde figura el Restaurante Primera Plana:
    - Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina

Información adicional sobre restaurante primera plana

- Gerente: Félix

- El montero -

Miguel Hernández, 7 Talavera de la Reina, Toledo 45600 España

Tlf: 925 82 01 41

Instalaciones y servicios del Restaurante el Montero J.G., S.L.

- Local no fumadores

Clasificación del Restaurante el Montero J.G., S.L.

Categoría(s) donde figura el Restaurante El Montero J.G., S.L.:

Restaurantes Asadores en Talavera de la Reina

- La Fonda -

Calle San Valentín, 1 Talavera de la Reina, Toledo 45600 España

Tlf: 925 82 13 98

Clasificación del restaurante la fonda

Categoría(s) donde figura el Restaurante La Fonda:

- Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina

- Perales -

Avenida Pío XII, 3 Talavera de la Reina, Toledo 45600 España

Tlf: 925 80 39 00

Clasificación del restaurante perales

Categoría(s) donde figura el Restaurante Perales:

- Restaurantes Cocina tradicional en Talavera de la Reina

- Fuente Arahuete -

Restaurante dos tenedores. Talavera de la Reina (Toledo). El Restaurante del Hotel Perales está situado en pleno corazón del territorio Manchego, en la ciudad de la cerámica, Talavera de la Reina. Las instalaciones de este lujoso hotel de Talavera incorporan un amplio comedor, sala de reuniones, cafetería, restaurante y, lo más importante, un grupo de profesionales dedicados a que tu estancia en Hotel Perales sea lo más placentera posible.

- **Capacidad**: 160
- **Categoría:** Restaurante dos tenedores
- **Dirección**: Avda. Pío XII, 3, 45600
- **Provincia**: Toledo
- **Localidad**: Talavera de la Reina
- **Tel**:925 828 564 / 925 803 900 Fax: 925 803 900

Información de interés sobre el Restaurante Fuente Arahuete, S.L.

- **Horarios:** Cierra: DOMINGO NOCHE; LUNES NOCHE; MARTES NOCHE; MIERCOLES NOCHE.

Instalaciones y servicios del Restaurante Fuente Arahuete, S.L.

- Local no fumadores

Clasificación del Restaurante Fuente Arahuete, S.L.

Categoría(s) donde figura el Restaurante Fuente Arahuete, L.L.:

- Restaurantes Cocina castellana en Talavera de la Reina

- Micai -

Calle Ángeles del Alcázar, 58 Talavera de la Reina, Toledo 45600 España

Tlf: 925 80 83 32

- Local no fumadores

Clasificación del Restaurante Micai

Categoría(s) donde figura el Restaurante Micai:

- Restaurantes Cocina regional en Talavera de la Reina

- San Cristóbal -

Carretera N-V, Km 123,700

Talavera de la Reina, Toledo 45600 España

El Restaurante San Cristóbal, ubicado en Talavera de la Reina, es especialista en comidas y cenas de empresa y navidad. Ofrece una cocina casera y tradicional, su principal especialidad es el cordero asado

- **Precio menú diario:** Menos de 15 €
- **Precio medio carta:** 15-25 €
- **Precio menú degustación:** Menos de 15 €
- **Capacidad aproximada:** 300 pax.
- **Horarios:** De Lunes a domingo de 07:00 a 00:00 horas.
- **Días de descanso - Vacaciones:** Abre todos los días.

Instalaciones y servicios del Restaurante San Cristóbal

- Menú infantil
- Menú grupos
- Adaptado discapacitados
- Televisión
- Zona bar - cafetería
- Salones privados
- Local climatizado
- Pago en efectivo
- Para llevar
- Parking
- Internet wifi
- Sirve comidas
- Sirve cenas
- Acepta tarjetas
- Sirve desayunos
- No admite mascotas
- No tiene entretenimiento en vivo
- No tiene discoteca
- No tiene terraza
- No acepta vales de comida
- No sirve a domicilio
- No tiene aparcacoches
- No abre 24 horas
- No tiene zona ajardinada
- No tiene zona infantil

Clasificación del Restaurante San Cristóbal

Categoría(s) donde figura el Restaurante San Cristóbal:

- Restaurantes Comidas de empresa en Talavera de la Reina
- Restaurantes Arrocerías en Talavera de la Reina
- Restaurantes Asadores en Talavera de la Reina

Información adicional sobre Restaurante San Cristóbal

- Atuendo habitual: Casual / Informal, Negocios, Elegante / Etiqueta

- Restaurante El Pilón -

Restaurante un tenedor Hinojosa de San Vicente (Toledo)

El Restaurante El Pilón está situado en la localidad de Hinojosa de San Vicente, en la provincia de Toledo, y está especializado en caldereta de cordero, rabo de toro y solomillo.

Fechas de cierre: Abierto todo el año.

Descripción: El restaurante se encuentra en la parte baja de la casa rural del mismo nombre, en la calle de la iglesia parroquial y el Pilón que se encuentra a la puerta de la casa fue construido en el S.XVII

Se trata de un establecimiento de tipo rústico, con ambiente tranquilo y relajado.

Destaca por su cocina tradicional serrana, sobre todo de carnes y el trato familiar.

Especialidades: Caldereta de cordero, rabo de toro y solomillo

Dirección: C/ Santiago, 9, 45645

Provincia: Toledo

Localidad: Hinojosa de San Vicente

Tel.: 925 878 227

Fax: 925 878 227

- Capacidad: 40
- Comedores: 1
- Categoría: Restaurante un tenedor

- Restaurante Mesón Casa Wimba -

Restaurante un tenedor. El Real de San Vicente (Toledo)

Hostal Restaurante ubicado a las afueras del pueblo en plena naturaleza con unas hermosas vistas del pueblo y de la Sierra San Vicente.

Fechas de cierre: todos los martes no festivos. Mes de Septiembre.

Descripción: Hostal Restaurante ubicado a las afueras del pueblo en plena naturaleza con unas hermosas vistas del pueblo y de la Sierra San Vicente, decoración rustica con exposición permanente de cuadros en su interior.

Destacado por el trato personal dado a todos los clientes y por su original carta tanto de comida como de vinos en la que cabe destacar numerosos platos creados, aparte de la calidad en las carnes, pescados y mariscos. La carta de vinos con 80 referencias diferentes.

- Especialidades: Carnes a la piedra, asados de cabrito y cochinillo, pescados, marisco y platos propios originales.
- Categoría: Restaurante un tenedor

- Restaurante El Piélago -

Restaurante un tenedor. Navamorcuende (Toledo)

El Restaurante El Piélago está situado en la localidad de Navamorcuende, en la provincia de Toledo, en plena Sierra de San Vicente. Está especializado en carnes a la brasa.

Descripción: Amplio bar y restaurante con una gran barbacoa donde se asan las carnes a la brasa que se ofrecen en el restaurante.

Destaca por el ambiente agradable y las Carnes de Ávila, de gran calidad.

Navamorcuende se encuentra a una altitud de 770m. Lo que permite unas temperaturas frescas en verano. Está rodeado por bosque de robles y castaños que son muy atractivos en la estación de otoño.

Categoría: Restaurante un tenedor

Dirección: C/ Palacio, 21, 45630 Provincia: Toledo Localidad: Navamorcuende

Tel.: 925 868 155

- Restaurante La Posada de Bayuela -

El Restaurante La Posada Bayuela, en la localidad del Castillo de Bayuela, está ubicado en las faldas de la Sierra de San Vicente, en una casa rústica construida sobre las ruinas de la antigua posada en la que se hospedaba, a su paso, D. Álvaro de Luna. Está especializado en perdiz a la toledana, solomillo ibérico con miel y romero...

- Especialidades: Carnes a la brasa
- Capacidad: 100
- Comedores: 1

Fechas de cierre: lunes

Descripción: El restaurante está decorado en un suave estilo colonial, que le proporciona un ambiente relajante y acogedor. Destaca por su cocina castellana, acariciada por la mano de su propietaria, de las nuevas tendencias culinarias.

En él podrá degustar los platos típicos de la región, como Asadillo manchego, Perdiz a la toledana, Lomo de orza, Solomillo de cerdo a la miel y el romero, Codillo asado, Sopa castellana o Bacalao al pil pil.

Para terminar con postres como la Tarta de queso, Tarta de manzana, Arroz con leche o Cuajada y embutidos.

Todo ello acompañado por los exquisitos vinos castellano-manchegos.

Especialidades: Perdiz a la toledana, solomillo ibérico con miel y romero...

Dirección: C/ Miguel Santamaría, 3, 45641

Provincia: Toledo

Localidad: Castillo de Bayuela

Tel.: 925 862 281 / 676 862 042

- El Restaurante Casa El Gordo -

Está situado en la localidad toledana de Navamorcuende, en plena Sierra de San Vicente, y está especializado en asados y pulpo a la gallega.

Descripción: Establecimiento decorado con gusto y sencillez al estilo serrano.

Destaca por las vistas que se pueden disfrutar desde el establecimiento y la calidad de las carnes de los asados.

Navamorcuende se encuentra a una altitud de 770m. Lo que permite unas temperaturas frescas en verano. Está rodeado por bosque de robles y castaños que son muy atractivos en la estación de otoño.

Dirección: C/ Palacio, 45, 45630

Provincia: Toledo

Localidad: Navamorcuende

Tel.: 925 868 276

- Especialidades: Asados y Pulpo a la gallega
- Capacidad: 50
- Categoría: Restaurante un tenedor

- Restaurante El Molino -

C/ Cruz de Hierro, 41, 45644

Provincia: Toledo

Localidad: Nuño Gómez

Restaurante un tenedor

El Restaurante El Molino está situado en la localidad de Nuño Gómez, en la provincia de Toledo, dentro de la casa rural del mismo nombre. Está especializado en cocina castellana.

El restaurante y la Casa Rural se encuentran en un paraje de inmensa riqueza paisajística, la Comarca de la Sierra de San Vicente.

Están construidos sobre un antiguo molino de cereales, manteniendo la estructura tradicional y empleando como decoración antiguos aperos y herramientas.

- Destaca por su trato cercano y agradable.
- Especialidades en cocina castellana.
- Capacidad: 100
- Comedores: 1
- Categoría: Restaurante de un tenedor

Perfil característico de este tipo de establecimientos:

- Restauración sencilla, tradicional en su mayoría.
- Calidad aceptable, sin llegar a ser sobresaliente
- El trato recibido por el cliente es cordial, cercano, cálido, aunque por lo general se acerca poco a la corrección y buen hacer que marcan los cánones de la sala en la actualidad. Esto se debe a la falta de formación de los trabajadores de este segmento.
- Dentro de la cocina, los profesionales que desarrollan su labor tampoco cuentan, por norma, con más educación hostelera que la adquirida en años de rodaje por diversos locales.
- La motivación principal, en general es la compensación económica recibida en pago por los servicios prestados, más que la satisfacción de realizar un trabajo del que se siente orgulloso o con el que se siente plenamente identificado.
- Los trabajadores de este segmento, en cuanto a edad, son muy variopintos. Pueden ser jóvenes que han decidido trabajar en la hostelería “por descarte”, jóvenes que realmente tienen vocación, pero están empezando y por tanto necesitan coger experiencia para poder dar el salto a lugares de mayor categoría, personas más maduras que, por falta de formación se no son capaces de acceder a otros puestos, etc. Otro caso son las empresas familiares (gran porcentaje en este segmento, en el que trabajan los miembros de la familia, por vocación o no, continuando con la tradición familiar o por tener un puesto de trabajo seguro que les garantice la subsistencia.

Internacional

- Il nonno Teo -

Il nonno Teo nace para traer a Talavera la mejor cocina italiana y las mejores pizzas de la mano de los establecimientos Pastucci, pioneros y galardonados especialistas de la cocina italiana y pizza en Toledo donde ya han desarrollado con éxito varios restaurantes.

Pastucci es un restaurante-pizzería próximo a todos. Apropiado para comer a diario, con una extensa carta y una cuidada selección de vinos (enlace a ella).

Dispone de un moderno y cómodo establecimiento de más de 200 metros cuadrados, justo enfrente del parque de la Alameda, rodeado de amplias zonas de aparcamiento y ofrecemos la posibilidad de recoger la comida en el local, encargando el pedido por teléfono para disfrutar de la comida en su propia casa.

Información de interés sobre el restaurante Pastucci talavera

- **Precio medio carta:** 15-25 €
- **Días de descanso - Vacaciones:** Lunes

Instalaciones y servicios del restaurante Pastucci talavera

- Local no fumadores
- Servicio a domicilio
- Internet wifi

Clasificación del restaurante Pastucci talavera
Categoría(s) donde figura el Restaurante Pastucci Talavera:

- Restaurantes Pizzerías en Talavera de la Reina
- Restaurantes Cocina italiana en Talavera de la Reina

- Rivera del Tajo -

Calle Real Fábrica de Sedas, 28 Talavera de la Reina, Toledo 45600 España

Tlf: 925 72 14 63

Instalaciones y servicios del restaurante ribera del tajo

- Local no fumadores

Clasificación del restaurante ribera del tajo
Categoría(s) donde figura el Restaurante Ribera del Tajo:

- Restaurantes chino en Talavera de la Reina

- Restaurante chino Jazmín -

Cristo de la Guía, 9 Talavera de la Reina, Toledo 45600 España

Tlf: 902 091 466 **extensión 4098**

Instalaciones y servicios del Restaurante Chino Jazmín

- Local no fumadores

Clasificación del Restaurante Chino Jazmín

Categoría(s) donde figura el Restaurante Chino Jazmín:

- Restaurantes Cocina china en Talavera de la Reina

- Gran City -

Instalaciones y servicios del Restaurante Chino Gran City

- Local no fumadores

Clasificación del Restaurante Chino Gran City

Categoría(s) donde figura el Restaurante Chino Gran City:

- Restaurantes chino en Talavera de la Reina

Perfil característico de este tipo de establecimientos:

- Trabajadores sin ningún tipo de formación en el sector de la hostelería
- Sobre todo en los restaurantes chinos, los empleados suelen mostrarse tímidos y con cierta tensión, pero también cooperativos y responsables.
- Su motivaciones prestar un servicio de calidad, aunque en ocasiones el producto no acompañe, y el salario recibido
- La edad de las personas dedicadas a este tipo de negocio suele moverse en un rango de, entre 30 y 50 años
- En reglas generales, las elaboraciones son bastante parecidas en caso de los restaurantes de comida asiática, no así en el restaurante italiano mencionado, donde las elaboraciones son más complejas y con un mayor gusto por la presentación. Incluso existen detalles muy de agradecer como la elaboración de la pasta fresca diariamente.

Modernos

- Alfredo´s -

En la céntrica zona de Talavera de la Reina el restaurante Alfredo's te acoge en un ambiente moderno y distinguido. Su estilo art decó dota de un aire cosmopolita e intimista a su espacio, ideal para darse cita con la pareja y vivir una estancia distendida y romántica.

Su cocina tradicional renovada se especializa en pescados frescos y de temporada como la lubina salvaje con risotto de frutas del mar y en carnes tales como el solomillo y el cerdo. También tienes la opción de degustar su menú diario que te deleitará con las variedades de su carta.

Si buscan un espacio elegante y especial para conmemorar un momento especial no dudes en visitar este restaurante que te entrega la atmósfera perfecta para la ocasión.

Formas de pago

- Tarjeta de crédito, Tarjeta MasterCard

Servicios

- Terraza
- Acceso discapacitados
- Aire acondicionado
- Se habla inglés

Grupos

- Restaurante privatizable: Sí
- Máximo de personas para grupos: 34

Más información

Horario de apertura

Comida: de 14:00 a 16:30 (excepto lunes)

Cena: de 20:00 a 00:30 (excepto lunes y domingo)

Producto	Precios en €	Producto	Precios en €
Comida a la carta (Entrante + Plato + Postre)	25 €	***Menú cena entre semana***	35€
Menú comida entre semana	35 €	***Menú brunch***	35 €
Menú comida fin de semana	35 €		

Producto	Precios en €	Producto	Precios en €
Copa de vino	De 1.60€ a 2€	***Botella de vino***	De 10€ a 35€
Botella de agua pequeña	1,50 €	***Botella de agua grande***	2.50€
Café	1,20€		

- Obrador -

Calle Joaquina Santander, 35 Talavera de la Reina, Toledo 45600 España

Información de interés sobre el restaurante obrador

- **Precio medio carta:** 26-35 €
- **Horarios:** Horario: M-D 10:00-16:00; 19:00-24:00. Cierra: LUNES.

Instalaciones y servicios del restaurante obrador

- Local no fumadores

Clasificación del restaurante obrador

Categoría(s) donde figura el Restaurante Obrador:

- Restaurantes Cocina creativa y de mercado en Talavera de la Reina

Perfil característico de este tipo de establecimientos:

- Cocina creativa basada en la estacionalidad, elaborada con dedicación e ilusión, con materia prima de calidad. La presentación es fundamental. Este tipo de cocina es chispeante, fresca, altamente motivadora, ya que una de las cualidades principales con las que deben contar los profesionales que aquí trabajan es la originalidad, la capacidad de reinventarse a sí mismos continuamente. Esto crea al asalariado pasión por su trabajo, agradecimiento por la confianza que se deposita en él, y al mismo tiempo se traduce en un mayor rendimiento por su buen estado de ánimo. El sentimiento de que lo que hace tiene gran importancia, sentirse plenamente identificado con su trabajo, y la variedad de tareas son otros de los motivadores con los que suelen contar los integrantes de este tipo de organizaciones.

- Los profesionales responsables de la cocina se caracterizan por su juventud, que no debe estar reñida con otras características necesarias como la sociabilidad, responsabilidad, capacidad para trabajar solo o en equipo, apertura social y serenidad para afrontar situaciones tensas.

- Tanto en la sala como en la cocina, los trabajadores deberían contar con una formación adecuada en hostelería para asegurar que no se desluzca el trabajo de la cocina en la sala y viceversa.

- Ambiente modernista pero elegante.

Fast Food

- McQueen -

Calle Antonio Torres, 13 Talavera de la Reina, Toledo 45600 España

Tlf: 925 80 09 63

Información de interés sobre el Restaurante McQueen

- **Precio medio carta:** Menos de 15 €

Instalaciones y servicios del Restaurante McQueen

- Local no fumadores

Clasificación del Restaurante McQueen

Categoría(s) donde figura el Restaurante McQueen:

- Restaurantes Hamburgueserías en Talavera de la Reina

- Mavi Pizzería -

Avenida Constitución, 24 Talavera de la Reina, Toledo 45600 España

Telf.: 925 82 55 03

Instalaciones y servicios del Restaurante Mavi Pizzería

- Local no fumadores

Clasificación del Restaurante Mavi Pizzería

Categoría(s) donde figura el Restaurante Mavi Pizzería:

- Restaurantes Pizzerías en Talavera de la Reina

- Lurca -

Avenida Extremadura, 8 Talavera de la Reina, Toledo 45600 España

Tlf: 925 80 97 20

Instalaciones y servicios del Restaurante Lurca, S.A.

- Local no fumadores

Clasificación del Restaurante Lurca, S.A.

Categoría(s) donde figura el Restaurante Lurca, S.A.:

- Restaurantes Hamburgueserías en Talavera de la Reina

- Telepizza -

Telepizza se fundó en 1987 y actualmente es líder en el sector de servicio a domicilio de comida lista para tomar.

En Telepizza, buscamos la máxima calidad de nuestros productos, llevando a cabo un riguroso proceso en la elección de los ingredientes, buscando continuas innovaciones de producto y adaptándonos a las peculiaridades de cada mercado.

El consumo de nuestros productos se centra, principalmente, en el disfrute dentro del hogar, de comida preparada. Nuestro producto principal es la pizza recién hecha y su consumo está muy ligado a los momentos de ocio de nuestros clientes. Telepizza opera en un mercado basado en dos variables: la funcionalidad, al tratarse de comida ya elaborada; y el componente emocional, dado que nuestros momentos de consumo están asociados a situaciones de ocio y disfrute en grupo: “Los momentos Telepizza”.

Información de interés sobre el Restaurante Telepizza

- **Precio menú diario:** Menos de 15 €
- **Precio medio carta:** Menos de 15 €
- **Precio menú degustación:** No tiene

Clasificación del Restaurante Telepizza

Categoría(s) donde figura el Restaurante Telepizza:

- Restaurantes Pizzerías en Talavera de la Reina

Etiqueta(s) donde figura el Restaurante Telepizza:

- Comida a domicilio en Talavera de la Reina
- Comida para llevar en Talavera de la Reina

- Oh la lá -

Avenida Príncipe Felipe, 42

Talavera de la Reina, Toledo 45600 España

902 091 755 **extensión 5533**

OH LA LÁ está ubicado en Talavera de la Reina, provincia de Toledo. OH LA LÁ ofrece a sus clientes gran variedad de pizzas, bocadillo, bollería y otros productos típicos de la comida rápida. OH LA LÁ dispone de un sistema ágil y dinámico para garantizar un servicio rápido y de calidad.

El restaurante OH LA LÁ es ideal para gente joven.

Información de interés sobre el Restaurante Oh la la - Talavera de la Reina

- **Precio menú diario:** Menos de 15 €
- **Precio medio carta:** Menos de 15 €
- **Precio menú degustación:** No tiene

Instalaciones y servicios del Restaurante Oh la la - Talavera de la Reina

- Acepta tarjetas
- Local no fumadores
- Local climatizado
- No tiene zona infantil
- No tiene cafetería
- No tiene salones privados
- No admite mascotas
- No tiene aparcacoches
- No tiene zona ajardinada
- No tiene terraza
- No tiene parking
- No es necesario reservar
- No abre 24 horas

Clasificación del Restaurante Oh la lá - Talavera de la Reina

Categoría(s) donde figura el Restaurante Oh la lá - Talavera de la Reina:

- Restaurantes Jóvenes en Talavera de la Reina
- Restaurantes Bocatas - Pita en Talavera de la Reina
- Restaurantes Pizzerías en Talavera de la Reina

Etiqueta(s) donde figura el Restaurante Oh la lá - Talavera:

Comida para llevar en Talavera de la Reina

- **Pizzería Estadio** -

C/ Río de la Plata 32. Talavera de la Reina (Toledo)

Tlf: 925 82 62 35

Perfil característico de este tipo de establecimientos:

- Personal sin ningún tipo de formación en cuanto a hostelería.
- No poseen más motivación que la económica
- Rotación muy elevada
- Por lo general, el perfil del trabajador de este tipo de establecimientos es una persona joven, de clase social baja o media – baja sin demasiada formación académica, o bien estudiantes que desempeñan el trabajo para conseguir un complemento económico.
- Los valores con los que puede contar este tipo de empleados no van más allá de realizar su tarea diaria y abandonar el puesto cuanto antes en pro de algo mejor.
- Trato hacia el cliente totalmente frío e impersonal

BARES DE TALAVERA DE LA REINA

DE TAPAS

- **La cañita**. Calle Murillo. Bar con 3 empleados que ofertan pinchos con la consumición.

- **La Fragua**. Calle Banderas de Castilla. Bar de copas, tapas y cervezas. 3 empleados

- **Pirri**. Calle del Marqués de Mirasol. Tapa con consumición. 2 empleados

- **1900 y pico**. Barrio del pilar. Bar familiar. Ofertan una carta de pinchos por cada consumición. 4 empleados

- **Arrecife**. Calle san isidro. Oferta tapas con consumición. Bar familiar. 2 empleados

- **El Sport**. Avenida del Príncipe Felipe. Bar de tapas y bocadillos. 3 empleados

- **La madrileña**. Corredera del Cristo. Bar familiar con clientela del barrio donde el plato estrella son los calamares. 2 empleados

- **Gamonino**. Calle Bernardo González. Bar de tapas, 2 empleados

- **La Sixtina**. Calle la victoria 3. Tipo Bar de tapas. 4 empleados

- **Bar Gredo**. Calle Alférez Provisional 45. Bar de tapas. 5 empleados

- **Bar Nevada**. Calle Alférez Provisional 41. Bar de tapas. 5 empleados.

- **Bar Duce**. Avda. Francisco Aguirre 199. Bar de tapas, carta, menú diario, platos, etc.

- **El Paraíso (I y II)**. Av. Pablo Picasso, 10 y Avenida de Francisco Aguirre, 206, 45600 Talavera de la Reina. 7 empleados en total.

- **La Moncloa**. Plaza Leonardo Da Vinci, 5. Tapa con consumición 6 empleados.

- **La comarca**. Av. Constitución, 16, 45600 Talavera de la Reina. 4 empleados

Perfil característico de este tipo de establecimientos:

- Jóvenes o personas de mediana edad (25 – 40 años)
- Personas vitales, agradables, ágiles.
- El trato con el público es esporádico: toma de la comanda, servicio de la consumición con la tapa y cobro.
- Generalmente sin formación específica en hostelería.
- Elevada rotación ya que por lo general pueden estar en un momento de tránsito de su vida, cursando estudios, buscando un empleo acorde a su formación o gustos reales, etc.
- La clientela es variopinta, pero quizás destacan cuantitativamente los consumidores con edades comprendidas en el mismo rango que los camareros.
- De la cocina suelen ocuparse personas con las mismas características que los cocineros, jóvenes, sin formación específica (ya que en el territorio analizado, la calidad no está especialmente demandada).

FAMILIARES

- **Bar Los Tinajones**. Calle Puente Viejo. Bar familiar y con clientela del barrio. 4 empleados

- **Bar Santos**. Calle Francisco Pizarro. Bar familiar con clientela del barrio. 2 empleados

- **Bar Vabo**. Calle Los Olivares. Bar familiar. 2 empleados, ofertan menú del día y bar de copas.

- **Camino del Roció**. Plaza Leonardo Da Vinci. Bar familiar con clientela del barrio. 2 empleados

- **Arrecife**. Calle san Isidro. Oferta tapas con consumición. Bar familiar. 2 empleados

- **Marifé**. Calle Cerrajería. Bar familiar. Oferta menú y tapa con consumición. 3 empleados

- **Willy**. Plaza Santa Lucía. Bar familiar con clientela del barrio., Bar familiar. 2 empleados

- **La Cumbre**. Calle San Juan de Dios. Bar familiar, de tapas. 2 empleados

- **El Jaral**. Calle Miguel Ángel. Oferta vinos, menús y postres. Bar familiar. 2 empleados

- **Hnos. García**. Barrio de San Juan. Bar familiar con clientela del barrio. Tapas. 2 empleados

- **Junior**. Calle Portiña de San Miguel. Bar familiar con clientela del barrio. 3 empleados

- **Los tres olivos**. Avenida de Francisco Aguirre. Tipo: bar cervecería. 4 empleados

- **La taberna**. Calle capitán Luque. Tipo taberna. 3 empleados

- **1enero**. Calle Santa Teresa de Jesús. Bar/restaurante familiar que oferte una carta con varios, primeros y segundos y postres. 3 empleados.

- **La Ruta**. Avenida de Portugal. Oferta tapas con consumición, menú. 3 empleados

- **El Castillo II**. Paseo del Cementerio. Bar familiar. 3 empleados, oferta tapas con consumición, menú y carta

- **Reposo del transportista**. Bar familiar con clientela muy variada. 3 empleados. Calle Alcaudete

- **La Jareña**. Bar familiar con clientela muy variada. 3 empleados, calle de Alcaudete

- **La Tertulia**. Calle sombrerería. Bar familiar, 2 empleados. Carta y tapas

- **La Masía**. Calle doña Úrsula, bar familiar de tapas, 2 empleados

- **Nelly**. Calle santa Águeda. Bar familiar con clientela de barrio. Tapas con consumición y carta

- **Joaquín**. Calle Valencia, bar de copas, 2 empleados

- **Rudy**. Calle Jacinto Aguirre. Bar familiar, de copas, tapas, 2 empleados

- **La posta**. Avenida de Francisco Aguirre. Bar familiar, 4 empleados. Menú, carta, tapas y copas

- **Somosierra,** calle Portiña de san miguel 17 .Tipo cantina. 3 empleados

- **Junior**, calle Portiña san miguel 27 Tipo: cervecería. Bar familiar 3 empleados

- **Otero**, calle Portiña de san miguel 70. Tipo café. 3 empleados

- **Javier** calle: padre juan de mariana 4. Tipo: taberna. Bar familiar, 3 empleados

- **La ruta**. Calle Barrago. Tipo bar de paso. 3 empleados

- **La España profunda**. Calle cruzados de la eucaristía. Tipo cervecería. Bar familiar. 3 empleados

- **Ysabel**, Avenida de pío Xll. Tipo desayunos. Bar familiar. 2 empleados
- **Los caños**. Calle Gredos. Tipo café. 3 empleados

Perfil característico de este tipo de establecimientos:

- Por lo general son negocios en los que los empleados son la propia familia, por lo que el rango de edades es difícil de precisar.
- Los camareros suelen ser el dueño del local (padre) y los hijos del mismo.
- De la cocina se suele encargar la mujer del propietario, realizando elaboraciones tradicionales y sencillas.
- En cuanto al trato con los clientes, suele ser cercano, familiar, ya que dichos clientes suelen ser asiduos, tanto al local como al horario de visita. Ambiente de confianza, charla de los camareros con sus clientes, parándose a tomar algo con ellos incluso, los empleados conocen incluso detalles de la vida íntima de sus parroquianos.
- Los empleados, por lo general están curtidos en el trato con el cliente
- Clientela sencilla, de poder adquisitivo bajo o bajo – medio, por lo general poco exigente

ELEGANTES

- **Taberna Mingote**. Plaza de Federico García Lorca .Bar/restaurante de calidad en el que se puede degustar platos más elaborados. 6 empleados

- **La Caprichosa**. Calle Trinidad. Bar/restaurante para un tipo de cliente específico en el que elaboran menús del día y carta. 4 empleados

- **La Vinoteca**. Calle Juan Antonio de Castro. Gran variedad de vinos, tapas, carta.

Perfil característico de este tipo de establecimientos:

- Ambiente formal
- Trato exquisito al cliente, atendiendo todas sus posibles necesidades
- Los empleados tratan de conocer a sus clientes para poder satisfacer sus expectativas y para que estos se sientan agasajados
- Edad de los camareros: entre 35 – 45 años aproximadamente
- Casi imprescindible aportar referencias de trabajos anteriores
- La clientela suele basarse en personas de poder adquisitivo medio, asiduos a los mismos establecimientos
- En cuanto a la cocina, podemos decir que es de las más cuidadas en el segmento de los bares. Propuestas más elaboradas, personal cualificado entre los fogones, con experiencia y saber hacer, como queda patente, sobre todo en la Taberna Mingote.

CERVECERÍAS

- **La Fakultad**: Calle Murillo. Bar de tapas conocido nacionalmente con una gran variedad de cervezas. Alrededor de 20 empleados

- **Beerlin**. Calle Lisboa. Bar juvenil que oferta tapa con consumición, 6 empleados.

- **Cervecería Código**. Calle Velázquez, junto al parque de la Covacha. Cervecería con tapa por consumición. Primeras copas de la noche.

- **Cervecería Albaicín**: C/ El Greco, 1, 45600 Talavera de la Reina

Perfil característico de este tipo de establecimientos:

- Locales juveniles, desenfadados, informales
- Alta rotación (sobre todo en La Fakultad) ya que los trabajadores suelen usar ese empleo como apoyo económico para sus estudios o como algo transitorio hasta encontrar un puesto acorde con su formación o con sus expectativas reales de futuro.
- Personal con edades comprendidas entre los 20 y los 35 años aproximadamente.
- Deben poseer, no obstante, experiencia como camareros/as ya que en las horas punta, la afluencia de clientela es masiva, por lo que deben ser ágiles, con gran capacidad de retención de las comandas en la memoria etc.
- El trato con el cliente no suele ser personalizado, ya que la concurrencia de personal suele ser variopinta, en el espacio, en el tiempo y en la clientela en sí.
- La cocina no está capitaneada por empleados con experiencia ni formación específica en hostelería, ya que las tapas se basan, fundamentalmente en fritos, pequeños bocadillos y elaboraciones sumamente sencillas y rápidas. Prevalece el gusto por la cantidad en lugar de la calidad.

DE COPAS

- **La Nueva Abadía**. Plaza Leonardo Da Vinci. Ofertan una carta de pinchos por cada consumición. Tapa con consumición. empleados. Principalmente bar de copas. Antes de las 00:00 se ofrece carta de tapas con cada consumición.
- **Chupitería Zapata**: Plaza Leonardo Da Vinci. 3 Empleados
- **Diverxia**: C/ Banderas de castilla 53. Talavera de la Reina. 7 empleados
- **Rocamora**: Avenida Juan Carlos I, 35 y Av. Príncipe Felipe, 43. Talavera de la reina. 7 empleados
- **La Terrasita**. Avenida de la Constitución 61, Talavera de la Reina. Coctelería muy variada, zumos y batidos de frutas naturales. 4 empleados.
- **New York Café**. Plaza de Goya, 2 Talavera de la Reina. Copas, cockteles, noches de comedia los jueves, ambiente adulto y agradable. Primeras copas de la noche. 3 empleados.
- **La Boheme**. Calle Bandera de Castilla 51. Talavera de la Reina. 3 empleados.
- **Picasso**. Avenida de la constitución. Bar de copas. 3 empleados.

Perfil característico de este tipo de establecimientos:

- Establecimientos, sobre todo con actividad nocturna.
- Edades de los trabajadores comprendidas entre los 20 y los 40 años
- Personas ágiles, con cierto bagaje profesional en este tipo de ambientes
- Buena presencia y físico agradable, con estilo acorde a las tendencias del momento
- Si cuentan con cocina, esta es muy básica: bocadillos, hamburguesas, tapas en el acto, etc.
- Trato impersonal y fugaz al cliente por la gran afluencia de público generalmente.
- Clientela de lo más variopinto, en función también del tipo de local, pero por lo general no sobrepasan los 45 – 50 años.

CAFETERÍAS

- **Templo del café**. Calle Muñoz Urra. Bar/cafetería. Oferta una amplia gama de cafés y tés. 5 empleados

- **Moka**. Calle capitán Luque. Cafetería, cervecería, tapas, con variedad de elaboraciones dulces y saladas. Bar familiar 3 empleados

- **El Duende**. Calle segurilla. Tipo cafetería, cruasantería. 3 empleados

- **Tetería Shams**: Avenida del Príncipe Felipe 37. 5 empleados. Tetería Árabe.

- **Cafetería de la general** (buscar nombre)

Perfil característico de este tipo de establecimientos:

- Establecimientos cálidos, acogedores, tranquilos, aptos para charlar, leer la prensa, etc.
- Trato agradable por parte de los trabajadores a los clientes
- Los empleados, por lo general son jóvenes o de mediana edad, entre 25–45 años, con cierta experiencia en la hostelería, aunque sin formación específica en esta materia.
- En la cocina se encuentran profesionales sin formación específica, pero que elaboran una gran variedad de platos, tanto dulces (tortitas, crepes, etc.) como salados (sándwiches variados, tostas, bocadillos, etc.)
- Horario de apertura similar al comercial, aunque más dilatado.

BARES Y RESTAURANTES DE LA COMARCA DE TALAVERA DE LA REINA (POR PUEBLOS)

MONTESCLAROS

- **Bar Albarran:** Plaza Mayor nº7 (Raciones y tapas)
- **Bar La Chata:** Plaza Mayor nº11 (Raciones y tapas)

EL CASAR DE TALAVERA

- **Restaurante La Hacienda del Casar:** C/ Real nº2 Hostal con restaurante/bar (cocina tradicional casera)
- **Bar/Restaurante Marí:** C/ Real nº 14 (Menú del día y tapas)

MONTEARAGÓN

- **Bar/ Cafetería Antonio Torres Romero:** C/ De Ramón y Cajal nº26 (Raciones y tapas)
- **Bar La Sede:** C/ De Ramón y Cajal nº 24 (Raciones y tapas)

LUCILLOS

- **Restaurante/Hostal El Labrador:** C/Talavera nº 40 (Cocina tradicional , raciones y tapas)

SAN MARTIN DE PUSA

- **Bar Virgilio:** C/ Empedrada nº7 (Raciones y tapas)
- **Bar Filos:** C/Real nº2 (Tapas y raciones)
- **Restaurante Zacarías:** Plaza verduras nº4 (Cocina casera)
- **Bar Daniel:** Avenida de Real nº8 (Bar de copas)

SANTA ANA DE PUSA

- **Bar Casa Luci:** C/Casa Vieja nº2 (Comida casera tradicional de La Jara)

CAMPILLO DE LA JARA

- **Bar Trasdima:** Plaza España nº 14 (Raciones y tapas)
- **Bar El Molino:** Plaza España nº 15 (Raciones y tapas)
- **Pub/Cafetería Atenea:** C/Del Conejo (Bar de copas)

ALCOLEA DEL TAJO

- **Bar Brasero Tomás:** Avenida de la Constitución (Raciones y tapas)
- **Bar Blan:** Avenida de la Constitución nº2 (bar de copas)
- **Bar:** Avenida de La constitución nº 36 (Bar de copas)

SAN BARTOLOMÉ DE LAS ABIERTAS

- **Bar El Bodegón:** Avenida Generalísimo (Eventos)
- **Bar Imperial:** C/Real nº1 (Bar de copas)
- **Restaurante/Bar Poto:** Plaza Iglesia nº10 (Cocina casera)
- **Restaurante Asador De Castilla (El Marquesado):** Avenida Generalísimo (Carnes asadas)
- **Restaurante/Bar Poto´s:** Plaza Iglesia nº11 (Tapas y raciones)

HINOJOSA DE SANVICENTE

- **Bar Plaza:** Plaza de la Constitución (Especialidad en cochinillo y raciones variadas)
- **Bar Monterrey:** (Tapas y raciones)
- **Restaurante / Casa Rural el Pilón:** C/ Subida a Santiago (Menú del día, carta y raciones)
- **Bar La Cantina:** (Raciones y tapas)
- **Merendero/ discoteca Azte-Caer:** Avenida de abril (Comida rápida y barbacoa)

MARRUPE

- **Taberna de Tío Polo:** Plaza del Ayuntamiento (Comida por encargo)
- **Bar Matero:** Plaza del Ayuntamiento (Comida por encargo)

NAVAMORCUENDE

- **Bar Venecia**: C/ Palacio (Comidas caseras y por encargo)
- **Restaurante El Piélago:** C/ Palacio (Comidas caseras y por encargo)
- **Bar Nuevo:** C/ de en Medio(Tapas y raciones)
- **Bar Avenida:** C/ Palacio (Tapas y raciones)
- **Bar Restaurante El gordo:** C/Palacio (Cocina tradicional)

REAL DE SAN VICENTE

- **Restaurante Asador El Real:** Carretera Comarcal(Asados)
- **Restaurante Soleil:** C/salvador Morales nº 14 (Carnes y asados)
- **Bar Reloj:** C/Juan de Dios Díaz (Tapas y raciones)
- **Bar Tico-Tico:** C/Juan de Dios Díaz (Tapas)
- **Bar La Torre:** Plazuela de la Iglesia

SAN ROMAN

- **Bar La Piscina:** (Raciones y Tapas)
- **Restaurante Venus:** (Cocina Tradicional)
- **Bar El Rancho:** (Raciones y Tapas)
- **Bar El Molino:** (Cocina tradicional)
- **Bar La Cantina:** Avenida San Román (Comida casera)

CASTILLO DE BAYUELA

- **Restaurante/ Casa Rural La Posada de la Villa:** C/Miguel Santa María (Menú del día, cocina tradicional)
- **Restaurante El Jamón:** Plaza de la Constitución (Menú diario y comidas por encargo)
- **Bar Dos Plazas:** Plaza de la Constitución (Tapas y raciones)
- **Bar El Cazador:** (Tapas y Raciones)
- **Bar La Piscina:** Paseo de Castilla La Mancha (Tapas y raciones)

VELADA

- **Bar Alejandro:** C/ Cuesta nº16 (Tapas y Raciones)
- **Bar El cazador:** C/Real nº16 (Comida tradicional)
- **Bar La Prensa:** C/Real nº7 (Tapas y raciones)
- **Restaurante Mesón/Asados.** (Comida tradicional y carnes a la brasa)
- **Restaurante Labrador:** (Comidas caseras)
- **Restaurante Mesón Oliver:** Carretera de Arenas nº502 (Comida tradicional y carnes a la brasa)

TALAVERILLA

- **Bar Black and White** (Bar de copas)
- **Restaurante/Bar La plaza** C/Cuesta nº1 (Tapas y Raciones)

ALBERCHE

- **Restaurante Central Park:** Plaza Mayor S/N (Comida Rápida)
- **Bar Sartenilla:** C/Talavera nº 125

CALERA Y CHOZAS

- **Restaurante Cuatro Caminos** Avenida Benito Alcalde Sánchez nº 84 (Comida Casera)
- **Restaurante Hotel David:** Ctra. Extremadura Km. 139,200 (Comida Casera)

ALCAUDETE DE LA JARA

- **Bar Yogan:** Avenida Pablo Garnica S/N
- **Bar El Oeste:** Ctra. Belvís Km. 92,300
- **Bar La Parada:** Avenida Moreno Torres Km. 31
- **Bar Yebenes Fernández, J.L:** C/Vega Uceo nº7

PUEBLANUEVA

- **Restaurante Casa Pión:** C/Viña nº30 (Cocina española)
- **Restaurante Español:** C/Estación nº7 (Cocina tradicional)
- **Bar Fernández López, S.** Plaza de la Constitución nº4
- **Bar García Espinosa M.A.** C/Jara nº24
- **Pubs Encuentros:** C/Ángel nº21

LOS NAVALMORALES

- **Restaurante Capitol:** C/Don Pelayo nº1 (Comida casera)
- **Restaurante Las Ruedas:** C/Caño nº 48 (Cocina Castellana)
- **Bar Avenida** Príncipe de Asturias nº26
- **Bar Curro:** C/ Don Juan de Borbón nº22
- **Bar Nácar:** C/Tomás Costa nº4
- **Bar Los Faroles:** C/Caño nº26
- **Bar Lumi:** C/Doctor Sánchez Mora nº4
- **Bar Mesón Tres:** C/Concepción nº35
- **Bar Mesón Del Cerro Telón:** C/Iglesia nº4
- **Discoteca Kike´s**

LOS NAVALUCILLOS

- **Restaurante Eloy:** C/Don Tomás nº76 (Cocina Manchega)
- **Bar Cacharrero:** C/San José nº76
- **Bar Paraíso:** C/San José nº10
- **Bar Fernández Serrano, A:** C/Aurelio Bored nº6
- **Bar Hermanos Moreno:** C/San José nº49
- **Bar Horcajuelo Romero:** Plaza Álamo S/N
- **Bar/Merendero Beni:** Ctra. Robledo del Buey Km. 5
- **Bar Pedrín:** C/ Sol nº4
- **Bar Regio:** Plaza del Álamo nº16

LAS HERENCIAS

- **Bar El Cerro:** C/Talavera nº2 (Comida Casera: cocido a la paja, arroz con liebre…)
- **Bar Sánchez:** C/ José Herrera (Tapas: patatas bravas)
- **Bar El Kiosko:** Parque del Río
- **Bar El Secadero** C/Las Olivas (Comida rápida)

MALPICA DE TAJO

- **Restaurante Carmieva:** C/ Ancha nº10 (Cocina creativa)
- **Mesón Restaurante José:** C/ El Santo nº4 (Comida casera)
- **Bar Sánchez Baltasar:** C/Marqués de Povar nº42

CAZALEGAS

- **Cervecería Burguer White C/Plaza España nº5 (Bocadillos, raciones y tapas)**
- **Café Bar La Cruz** C/Mayor nº14
- **Bares Áreas S.A** Polígono Industrial Soto de Cazalegas Km 103 y 104 C/Mayor, nº1
- **Mesón Blanco** Plaza España nº9 (Carnes)
- **Restaurante Zarabanda** Autovía Madrid-Toledo Km 63800 Salidas 62 y 64 (Carnes a la brasa y horno de leña)
- **Restaurante Rodima** Polígono Industrial de Cazalegas Km 109,9 (Cocina Casera)
- **Restaurante/Casa Rural La Casa del Marqués** C/ Santa Ana nº1 (Cocina clásica)
- **Salones Duquesa S.L** Polígono Industrial Soto de Cazalegas Km 109 (Cocina tradicional para eventos)
- **Restaurante/Casa Rural La Cartuja del Alberche:** Urbanización Corralejo Parcela 5ª y 5b (3 tenedores)

MEJORADA

- **Bar Fernando:** C/Giralda nº16 (Tapas y raciones)
- **Mesón López Cuadrado:** C/ Gredos nº8 (Especialidad de cochifrito)
- **La Casona de Mejorada. Cafetería.** Plaza de la Constitución nº12 (Restaurante a la carta- Cocina Casera)

SEGURILLA

- **Bar Cati:** Plaza Generalísimo nº2

PEPINO

- **Bar Restaurante María Luisa:** Camino de la Cervera nº4 (Cocina Tradicional especialidad carnes a la brasa)

ALCAÑIZO

- **Restaurante Los Arcos del Ejido** Ctra. Comarcal km 142 (Cocina española y francesa)
- **Bar Albatros** Plaza de los Caídos nº2 (Bocadillos y raciones)

GAMONAL

- **Bar La Plaza:** Plaza de la Constitución nº11
- **Bar El Damero:** Paseo Badajoz nº8 (Tapas y raciones)

NAVALCÁN

- **Bar Único:** C/ Carrascones nº12
- **Bar-Restaurante El Cazador: C**/ Carrascones nº21 (Especialidad en carnes de caza)
- **Bar – restaurante – hostal Las lanchas:** Carretera de Talavera S/N
- **Bar Salamanca**: C/ Río Tiétar
- **Bar Guay**: C/ Pozo Heras
- **Bar Rochas**: C/ Cotanillo
- **Bar Chanf**i: C/ Travesía Norias
- **Bar El Sindicato**: C/ Pozo Heras
- **Discoteca Menphis**: C/ Príncipe de Asturias, 62
- **Bar Liverpool**: C/ Cotanillo
- **Bar Punto de encuentro**: C/ Virgen del Monte
- **Bar El tropezón**: C/ Ermita
- **Bar - restaurante de la piscina**: Carretera de Candeleda
- **Cervecería – Asador La Dehesa**: Carretera de Candeleda especialidad en carnes a la brasa.
- **Bar del Hogar del Pensionista**: C/ Estación
- **Pub Golden**: C/ Cotanillo
- **Mesón la rueda**: Carretera de Talavera

BELVÍS DE LA JARA

- **Bar MELENAS:** Plaza de Magallanes

- **Bar/Restaurante:** (Especialidad en cochinillo frito, tapas y raciones variadas)

- **Bar LUNA GARNACHE:** Plaza de la Constitución nº 1 (Bocatería/Cervecería, Especialidad en bocadillos y hamburguesas)

- **Bar CHILA:** Plaza de la Constitución nº3 (Especialidad en tapas)

- **Bar NUEVO MILENIO:** Plaza de la Constitución nº 7 (Especialidad en tapas variadas y cocina casera)

- **Bar CAPITOL:** Plaza de la Constitución nº11 (Cervecería/Vinatería, Especialidad en cortezas de cerdo fritas)

- **El Pub:** Calle Manuel Sánchez Escobar nº2 (Bar de copas, Especialidad en combinados nacionales e internacionales)

- **Bar/Restaurante EL CINE:** Calle Manuel Sánchez Escobar nº 4 (Especialidad en comida casera, menú diario y en Gin Tonic)

- **Bar JOSE Y GABRIELA:** Calle Verdero s/n (Especialidad en huevos fritos)

- **Bar/Restaurante EL LAGAR:** Calle Real (Especialidad en comida casera y arroces)

Perfil característico de este tipo de establecimientos:

Por norma general, los bares y restaurantes de la comarca de Talavera cumplen las características especificadas en los apartados “Bares Familiares” y “Restaurantes tradicionales”

Pastelerías de Talavera de la Reina

- **Pastelería Duende:** pastelería, confitería y panadería artesanal.
Calle Victoria 3, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO)

Pablo Picasso, 15, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO)

- **Pastelería Requena:** pastelería y confitería de fabricación propia**.**
Calle Puente Nuevo, 18, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO)

- **Pastelería La Piedad:** pastelería – bollería**.**
Calle San Juan de Dios, 26, bajo, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO)

- **Pastelería Aries:** pastelería y confitería
Trinidad, 47, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO)

- **Pastelería Buddi:** pastelería y confiterías**.**
Av. Pío XII, 63, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO)

- **Pastelería Diamante:** pastelería y confiterías**.**
Ramón Corrochano, 15, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO)

- **Pastelería Rodríguez la artesana**: pastelería y confitería.
Corredera del Cristo, 16, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO)

- **SUGAR CROISSANTERIE:** pastelería y confiterías
Arco San Pedro, 7, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO)

- **Pastelería Rafael y Trinidad:** pastelería y confitería
Santa Leocadia, 5, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO

- **Pastelería Rodríguez :** pastelería y confiterías
Joaquina Santander, 11, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO

- **Pastelería María Victoria Rodrigo García:** pastelería y confitería**.**
Av. Francisco Aguirre, 255, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO)

- **Pastelería Rodríguez Sobrino:** pastelería y confitería**.**
San Benito, 4, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO)

- **Pastelería Victoria:** pastelería y confitería**.**
Eusebio Rubalcaba, 5, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO)

- **Pastelería Nuria:** pastelería y confitería**.**
Avenida Juan Carlos I, 9, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO)

- **Pastelería Buddi:** pastelería y confitería**.**
Avenida Pio XII, 63, 45600, TALAVERA DE LA REINA (TOLEDO)

Perfil característico de este tipo de establecimientos:

- En reglas generales podemos decir que se trata de personas sin formación académica en cuanto a hostelería y/o repostería se refiere.
- El espectro de edades es muy amplio, pudiendo ir desde los 20 hasta los 60 años, incluso más.
- Sobre todo las personas más mayores, tienen como valores la conservación del buen hacer tradicional, desarrollando su labor de una forma más artesanal, mientras que los más jóvenes en líneas generales tienden más al negocio en sí, con procesos más automatizados que optimicen más la producción para que esta resulte lo más lucrativa posible.
- En la línea de lo expuesto en el punto anterior, podemos decir que en las personas de mayor edad, la motivación consiste en realizar un buen producto, con el que se sienten identificados y que es la razón de ser de su vida, mientras que para los empresarios pasteleros más jóvenes puede tratarse más de un medio de vida que de una vocación, por esa razón aparcan en cierto modo la romántica artesanía y optan por la eficiente mecanización.

3. ¿Qué cuestiones contemplarías como responsable del departamento de RRHH cuando entrevistes a candidatos para ocupar un puesto concreto de la empresa que vas a montar para el proyecto?

La tipología de empresa pensada para desarrollar el proyecto conllevará un estrecho trato con el público que va a requerir de habilidades, tanto culinarias, como de docencia. Por estos motivos, las cualidades, aptitudes y actitudes que debería reunir el/la candidata/a en cuestión serían las siguientes:

- **Eficaz y eficiente**: debe saber ejecutar las elaboraciones correspondientes y además realizarlas con el mínimo coste y máximo aprovechamiento posible.
- **Comprometido**: ser consciente de que para que él tenga una estabilidad laboral y unas buenas condiciones de trabajo, la empresa debe funcionar correctamente, por lo que su labor será mirar siempre por los intereses de la empresa para salvaguardar los suyos propios.
- **Simpático**: va a tratar con público, por lo que debe ser agradable y ameno para captar la atención de los interlocutores. De esta manera solicitarán repetir la experiencia.
- **Abierto**: es imprescindible este punto para poder desarrollar su labor convenientemente, así será capaz de llegar con la intensidad suficiente a los clientes.
- **Buena presencia**: como empleado es imagen de la empresa y no podemos permitir que ofrezca un concepto desastrado, descuidado, etc.
- **Perspicaz**: ha de ser capaz de captar rápidamente, por medio del lenguaje no verbal de los clientes, sus gustos y aficiones. De esta manera podrá reconducir sus explicaciones hacia terrenos que gusten a los clientes.
- **Don de gentes**: se precisa de mucha “mano izquierda” para saber llevar a las personas que te rodean al terreno donde quieres que estén, de una forma suave e imperceptible para ellos. Así conseguiremos que estén más receptivos
- **Buena expresividad**: es esencial para que exista una buena comunicación que sepa expresarse correctamente, para poder transmitir los mensajes de forma clara, precisa y concreta. Con esta cualidad la comunicación será fluida y la convivencia mucho más satisfactoria.
- **Personalidad**: debe saber imponerse si es preciso para que, si algún alumno no tiene una actitud correcta durante la impartición del curso, reconducirle hacia una postura más correcta, siempre de la forma más sosegada posible

- **Paciencia**: debe entender que el cliente no tiene el mismo nivel de habilidades y conocimientos que él y que su labor es enseñarle a realizar una serie de tareas. No puede pretender que desde el primer momento todo vaya rodado.

- **Flexibilidad**: se aplicará en conjunto con el punto anterior. La flexibilidad le será útil para adaptarse al ritmo de cada persona o cada grupo, es decir, no se puede adoptar un método de enseñanza rígido sino que cada cual debe aprender a su ritmo que dependerá de sus actitudes y aptitudes anteriormente adquiridas.

- **Asertividad**: debe respetar SIEMPRE al cliente, pero debe ser capaz de sobreponer su criterio, ya que es él quien imparte el curso y quien debe dar las pautas a los demás, escuchando, claro está, las sugerencias de sus interlocutores

- **Grandes dotes de cocinero**: obviamente no serviría de nada que sea un gran comunicador si no posee una relación de contenidos que comunicar.

- **Conocimientos de sumillería**: parte esencial de la gastronomía es el servicio y maridaje de bebidas como el vino, con las comidas y este es un campo que también trataremos en nuestra empresa como valor añadido.

- **Formación específica en hostelería**: esencial que haya recibido una buena formación académica en esta materia para asegurarnos de que, a parte de los conocimientos adquiridos con su bagaje profesional, tiene una serie de información estructurada y de calidad.

- **A ser posible que sea hombre**: este es un requisito que puede ser totalmente obviable. No obstante la razón por la que, a igualdad de condiciones optaríamos por un hombre es la siguiente: nuestro mercado diana van a ser personas con edades comprendidas entre los 30 y los 45 años de edad, en su mayoría mujeres. Nuestro razonamiento a partir de aquí es que los hombres son, en principio más reticentes a realizar este tipo de actividades y si las clases son impartidas por otro hombre, se pueden mostrar más receptivos y abiertos. En cuanto a las mujeres, ya que hemos comentado que el candidato debe tener buena presencia, también puede ser un aliciente que actúe como gancho para que estas realicen el curso, ellas solas o con amigas. Este último no es un pensamiento aleatorio y machista por parte del departamento de RRHH, sino una conclusión a la que se ha llegado tras consultar con varias personas de confianza que podrían pertenecer a nuestro mercado diana.

4. Plantea un breve guion de entrevista, contemplando las siguientes áreas:

Formación teórica y práctica	**Motivaciones**
Trayectoria profesional	**Valores**
Competencias e intereses	**Actitudes**

Hola, buenos días. Por favor, pase y tome asiento.

Mi nombre es Víctor Vázquez, del Departamento de Recursos Humanos.

Antes de nada querría agradecerle que se haya tomado la molestia de participar en este proceso selectivo que estamos realizando para cubrir el puesto bacante del que hablábamos en la oferta de empleo.

Tras haber revisado su currículum vitae hemos decidido ponemos en contacto con usted para concretar algunos datos y para que nos facilite información adicional que pueda sernos útil en dicho proceso selectivo.

Antes de comenzar con la entrevista, ¿hay alguna pregunta que desee hacerme?

De acuerdo, primero vamos a comenzar comprobando sus datos personales para ver que no haya ningún fallo:

1. ¿Puede decirme su nombre completo, por favor?
2. ¿Actualmente, cual es el domicilio de su residencia habitual?
3. ¿Sería tan amable de confirmarme su número telefónico?
4. ¿Qué le interesó a usted de nuestra oferta laboral?

En cuanto a su formación académica hábleme, por favor, de:

5. ¿Qué estudios ha realizado y porque razón se decantó por ellos?
6. ¿Repetiría su elección de estudios si volviera a empezar?
7. Destaque la formación que posea que más se ajuste al puesto
8. ¿Su formación fue únicamente teórica, teórico – práctica, solamente práctica?
9. ¿Está dispuesto a completar su formación en lo que precise?
10. ¿Qué idiomas conoce y a qué nivel?
11. ¿Aceptaría condicionar su retribución a los progresos de su formación? (esto nos puede orientar a cerca del nivel de compromiso del candidato para con nuestra empresa y de su motivación por adquirir nuevos conocimientos)

En cuanto a su historial profesional, ¿sería tan amable de contestarme a las siguientes cuestiones?

12. ¿En qué lugares ha trabajado, aún aquellos que no tienen que ver con su profesión?

13. Dentro de su experiencia laboral ¿cuál ha sido la más difícil? ¿Por qué?

14. Con respecto a su experiencia relacionada con el puesto ofertado, ¿Podría detallarme sus funciones, personal a su cargo, etc.?

15. ¿Por qué dejo el último empleo?

16. ¿De todo lo que ha hecho hasta ahora, qué es lo que más le ha agradado y por qué?

A continuación vamos a realizar una serie de preguntas para conocer más a cerca de usted como persona.

17. ¿Cuáles son sus mejores cualidades? Describa tres principales

18. ¿Cuáles son sus defectos? Describa tres principales

19. Si tiene que tomar una decisión ¿suele tomarla con celeridad, aportando una solución rápida o piensa meticulosamente en la resolución del problema antes de actuar?

Está bien, muchas gracias. Prosigamos con una tanda de preguntas para que nos arroje luz a cerca de sus competencias e intereses:

20. ¿Qué es exactamente lo que le impulsa a solicitar este trabajo y no otro?

21. ¿Qué opina que puede usted aportar a nuestra empresa? ¿Y nuestra empresa a usted?

22. ¿Por qué considera usted que está preparado para desempeñar el puesto que se le oferta?

23. ¿Cuáles son sus principales habilidades sociales?

24. Cómo le gustaría trabajar: ¿sólo, en equipo, le es indiferente? ¿Por qué?

25. ¿Qué opina de sus jefes anteriores?

26. ¿Cómo era la relación de usted con sus anteriores jefes, compañeros, etc.?

27. ¿Qué méritos o puntos fuertes le pueden proporcionar ventajas respecto a otros candidatos?

28. ¿Cuáles son sus objetivos a corto, medio y largo plazo?

A continuación nos gustaría conocer que es lo que a usted más le motiva de su trabajo. ¿Sería tan amable de responder a una serie de preguntas relacionadas con este aspecto?

29. ¿Cuál de los siguientes aspectos le motiva más en su trabajo?: Reconocimiento, remuneración, condiciones laborales, posibilidad de interaccionar con otros compañeros o clientes, sentirse realizado por la labor desempeñada, tener autonomía para desarrollar sus propias ideas.

30. ¿De cuál de los aspectos mencionados anteriormente podría prescindir y cuál es fundamental?

En cuanto a sus valores, relacionados con el trabajo:

31. ¿Qué incentivos o recompensas espera conseguir a través de este trabajo?

32. ¿Qué aspectos personales espera satisfacer con este trabajo?

33. ¿Cómo cree que va a ser su relación con clientes y compañeros?

Por nuestra parte esto es todo, ¿Tiene usted alguna pregunta?

Muchas gracias nuevamente por someterse a este proceso selectivo, en los próximos días le comunicaremos nuestra decisión a cerca de su candidatura.

Buenos días.

5. Conclusión

Se ha procedido al análisis de la situación cualitativa y cuantitativa del sector de la hostelería en Talavera de la Reina y su Comarca.

La gastronomía de esta región, culturalmente ha destacado siempre por surtirse de elaboraciones sencillas, poco vistosas, aunque de una calidad adecuada para las necesidades de sus gentes.

Estas premisas, extrapoladas a nuestros tiempos siguen siendo perfectamente válidas ya que en la actualidad, la gastronomía de la zona estudiada cumple con esas características, de una forma generalizada:

- Pobre en cuanto a la variedad de productos
- Elaboraciones sencillas
- Presentaciones poco cuidadas
- Se valora la cantidad frente a la calidad
- Existe una gravísima carencia de profesionales con formación reglada específica en materia de hostelería y turismo
- Los establecimientos que poseen una oferta gastronómica diferente en cuanto a la variedad y calidad de sus platos suelen estar enfocados a las clases más pudientes de la sociedad, lo que dificulta el acceso del pueblo en general a las nuevas corrientes gastronómicas.

Estas características cualitativas vienen dadas por dos factores principales, como son la prácticamente inexistente educación y curiosidad gastronómica de las gentes de la región y sus costumbres y por otro lado la falta de profesionales del sector que sean capaces de despertar en sus clientes la curiosidad y el gusto por nuevos sabores, tendencias, texturas, aromas, etc.

Tras haber escrutado los resultados de dicho análisis, podemos realizar las siguientes valoraciones en el terreno cuantitativo:

- En la región que hemos sometido a estudio, en este caso Talavera de la Reina y los pueblos de su comarca, predominan los locales enfocados para la clase media – baja. No podía ser de otro modo ya que en este rango se engloba el grueso de la población.
- Los restaurantes más abundantes son los tradicionales en los que, como podemos apreciar en el estudio, trabajan personas poco cualificadas, que han aprendido el oficio in situ, sin una guía de prácticas correctas y sin los conocimientos necesarios para las necesidades del mercado actual.
- En cuanto a los bares, abundan sobre todo los familiares, orientados a la población llana y sencilla que gusta de lo tradicional.

A la luz de los datos anteriores podemos afirmar que es un momento delicado para lanzarse al mercado de la hostelería en nuestra región ya que se aglutinan varios factores desfavorables como son: población reacia a los cambios, costumbres muy arraigadas, poco poder adquisitivo generalizado, más aún en las condiciones de crisis que sufrimos actualmente, mercado con un enorme grupo de competidores, etc.

Para hacer frente a estos factores desfavorables debemos: ser originales en la oferta sin olvidar que nos movemos en un entorno que va a asimilar los cambios lentamente, hábiles en la fijación de precios y negociación de costes, meticulosos en la búsqueda de servicios que podamos prestar y que nadie más ofrezca, escrupulosos a la hora de promocionar la calidad, tanto en el ámbito gastronómico como el personal y profesional, etc.

6. Bibliografía

http://www.buscorestaurantes.com

http://www.guiarepsol.com

www.eltenedor.es

http://www.qype.es

http://www.tripadvisor.es

http://wikipedia.es

http://paginasamarillas.com

http://www.talavera.org

http://www.turismocastillalamancha.com/

http://www.red2000.com

http://www.elmonasteriodetalavera.com

http://www.lafakultad.es

http://www.talaveraservicios.com

http://es.qdq.com

http://www.atapear.com

http://www.callejeando.com

http://www.guiadelocio.com

http://www.restauranteanticuario.com

http://www.asadorlacarroza.es

http://11870.com